

НОВА ХАТА



1978

М. БІЛОПІСЬКИЙ

„НОВА ХАТА“

ДВОТИЖНЕВИК

Передплату і замовлення приймає:

Адміністрація: Львів,
улиця Ходкевича ч. 9.
Крамниця „У. Н. М.“:
Львів, ул. Косцюшки 1.
Телефон 294-73

Ціна числа 80 сотиків.

Передплата в краю:

річна 16 зл.
піврічна 8.50 зл.
чвертьрічна 4.50 зл.

Передплата в Ч. С. Р.:

річна 80 Кч.
піврічна 40 Кч.
чвертьрічна 20 Кч.

Передплата в Румунії:

річна 500 лейв.
піврічна 250 лейв.
чвертьрічна 130 лейв.

Передплату й замовлення на
Буковині приймає:

Книгарня „Базар“
Чернівці, str. Andrei Saguna 2

Передплата в Америці й Канаді:

річна 3 дол.
піврічна 1.50 дол.
чвертьрічна 75 центів.

Передплату й замовлення
приймає:

Mrs. G. Gallan
1134 Atwood Rd
Philadelphia Pa. U. S. A.

ВІД РЕДАКЦІ.

Рукописи просимо прислати
чисто переписані на одній стороні
паперу. Надісланих рукописів редакція не повертає і в тій справі не
листується.



Метке, невсипуще видавництво „Світ Дитини“ обдарувало українську дітвору трьома новими книжечками. Це: оповідання Олени Цегельської й Івонни Блажкевичевої і сценічний образок К. Малицької „Вифлеємські діти“.

Блажкевичева вміє писати для дітей, просто, ясно й її девять оповідань із щоденного життя малих, про їх збитки й пригоди, читається легко, з зацікавленням. Історія „Що своє — то своє“ проводить думку про значіння кооперації у нас і вказує, як і малі діти можуть клич „свій до свого“ у себе дома пропагувати. Всі оповідання наскрізь реальні.

Цим і різняться вони від оповідань Цегельської, що в них переважає елемент фантастичний (Лялине весілля, Будний день і Неділя, Котяча рада, Горнятко каші, Мамина запаска, Жовтий черевичок). Тому може й більше припадуть вони до вподоби дітям, що їх захоплює світ уяви. От хочби „Лялине весілля!“ Історія ніби глупенька, але діти зрозуміють, що ляля може тільки полюбити паяца, а не солідного бурмила-медведя. Як і в житті.

Обі книжки надаються на лектуру для дітей з нижчих клас і можуть їм заступити незугарні, обов'язково накинених шкільних читанки.

Сценічний образок „Вифлеємські діти“, овіяний святим подихом далекої Галилеї, землі Христової, підхожий на різдвяні дитячі виставки. Тільки зовсім непотрібно причіпив видавець наприкінці вірш Ю. Шкрумеляка, що з цілістю картини не гармонізує. Ми знаємо, що Юра Шкрумеляк є автором майже половини кожного числа „Світа Дитини“, але долучувати його твір до чужого твору — це якось ніяково.

В. Л.

Кооперативна пропаганда та її завдання. Накладом Рев. Союзу Укр. Кооператив. Ст. 48.

Недавній зїзд кооперативних пропагаторок виказав потребу цієї книжки. Зложились на неї реферати зїзду, що з них один обговорював пропаганду серед сільського (Ірина Домбчевська) та серед міського населення (Ірина Гладка). Доповнили їх резолюції зїзду та вступне слово.

У цьому вступному слові, написаному з тонким зрозумінням пропагандивної роботи, сказано, що „вихідною точкою праці повинен стати умовий і моральний стан тих, над якими має суспільна робітниця працювати“. Тому оба реферати починаються основною аналізою існуючих обставин.

Наше село й місто настільки різняться від себе, що підхід до них повинен бути зовсім інший.

Це й узглядали авторки рефератів. Сільський терен уже доволі опрацьований у нас, тому й пропозиції Ірини Домбчевської звязкі, конкретні. Місто має розчленований суспільний стан і досі є майже неторкане під зглядом кооперативної пропаганди. Тому Ірина Гладка не може подати стійких правил для цієї роботи, а тільки вказівки.

Ще одна заввага: оба реферати узглядають пропагандивну працю тільки серед жіноцтва. А з практики знаємо, що кооперативним пропагаторкам приходить часто працювати й серед мужчин. У цій роботі виривають нові труднощі (політичні питання), що їх треба б теж узглядити. Та це напевне прийде. Тепер увага нашої кооперації звернена на придбання жіноцтва й тому мабуть книжечка присвячена цьому питанню. Л. Б.

„САМА ШИЮ“ повний курс жіночого крою, зладила А. Цюкан, рисувала Я. Сайовська. — Видавництво „Батьківщина“.

На 32 сторінках великої вісімки дає нам авторка зразки кроїв білля (постільного, жіночого, мужеського та дітчого), а також жіночих і дитячих верхніх одягів, суконь та плаців. До рисунку кроїв додано подробиці описи й пояснення. Авторка виходить у вступі, що мала великі труднощі з термінологією. Фахова кравецька термінологія у нас ще не усталена і в підручнику крою „Сама шию“ слідно працю над очищенням кравецької термінології з чужомовних термінів.

Авторка курсу крою і її помічниця — молоді фахові сили, що покінчили науку в робітні „Труду“ в Львові, працюють постійно в ділянці жіночого кравецтва як інструкторки й самостійні кравчині.

О. З.

Одинокий журнал для дівчат на наших землях

„СВІТ МОЛОДІ“

виходить у Коломиї вул. Замкова ч. 37. і містить статті на дуже цікаві, актуальні теми. Річна передплата 3 зл. річно. — — —

Н О В А Х А Т А

двотижневий журнал для плекання домашньої культури

РІК XIV.

1 СІЧНЯ 1937.

Ч. 1.

В ГОСПОДИНЕНЬКИ ОСТРІ ДВОРОНЬКИ
ГОСПОДИНОНЬКА НАЙРАНШЕ ВСТАЄ,
НАЙРАНШЕ ВСТАЄ, ЛИЧЕНЬКО МИЄ,
СВІТЛИЦЮ МЕТЕ, ХОРОШО ХОДИТЬ,
БО СЯ СПОДІЄ ЛЮБОГО ГОСТЯ.
СТЕЛИ СТОЛОНЬКИ — ВСЕ ТИСОВІ,
СТЕЛИ ОБРУСИ — ВСЕ ЛЯННЕНЬКІ,
КЛАДЕ ХЛІБОНЬКО ЖИТНИЙ, ПШЕНИЧНИЙ.
ПРИЙМАЄ БОГА МИРОМ, КАДИЛОМ,
ПРЕЧИСТУ ДІВУ ЗЕЛЕНИМ ВИНОМ,
А АНГЕЛОЧКІВ ПШЕНИЧНИМ ХЛІБОМ.



Записала в Желдці З. Тимкевичівна.

Всім читачкам і співробітницям

бажає веселих свят

РЕДАКЦІЯ Й АДМІНІСТРАЦІЯ
„НОВОЇ ХАТИ”.

Українська ялинка у Тифлісі

Перша Тифліська Жіноча Гімназія була найстарша і найчисленніша у місті, бо мала аж 12 курсів науки: азбучний, 1-ий підготовчий, 2-ий підготовчий, 7 клас гімназії і 2-річний педагогічний курс. Поступали 6—7 літні до азбучного відділу (щось як дитячий садок, передшкілля), а відходили чотирнадцять і по двадцять з педагогічного курсу просто на посади вчительок. Там минав цілий молодший вік. Курсистки-педагогічки мали за обов'язок опікуватись молодшими (до 5-ої кл.): давали лекції пробні і зразкові, помагали слабшим ученицям, слідували за поведінкою дітей, писали денники з характеристикою і психологічними рисами, вели забави, влаштовували вчистоти, вистави, спортові пописи і т. п.

Мені довелося опікуватись азбучним відділом — найтрудніше але й найцікавіше завдання. Двадцять п'ять дівчаток, всі 6—7-літки різної народності: найбільше грузинок і вірменок, були й татарки, кілька росіянок, одна німка, дві польки, дві українки. І всіх їх об'єднувало дитяче зацікавлення до всього. Нев'язані ніякою програмою, вчительки підбирали все, що могло найбільше запасти в душу дитині і привязати до школи. Найбільше — співи, гри, рукоділля, малювання, вироби забавок, ну й поволеньки втягання в науку. Було цікаво, йшло все жваво й весело, діти вчилися від нас, а ми, молоді вчительки, від них...

Наближалось Різдво. Треба було подумати і про святочні забави для дітей. Традиційну ялинку, що її завжди різнородили чимось оригінальним — то дитячим масковим балом, чи балетом, то національними живими образами й інсценізаціями, концертами і т. п. і на цей раз хотілося чимось оригінальним прикрасити. І придумали... прикрасити ялинку українською колядою...

Діти захоплені й образками дівчат в українському строю і мотивом колядок, пісень і мовою... Все для них нове, безпосереднє, якесь соняшне, аж пахуче... Ну й почалась весела робота. Кожна дівчинка мусіла сама вишити хоч найпростіший візер на сорочку, зробити віночок, вивчити колядки, танцювати гопачка, співати пісень, інсценізувати байку про ді-

да, що посадив ріпку, приготувати костюми жучка, мурки, мишки... Можна собі уявити, як там кожна така мала українка дома термосила матір: а то намисто, а то стрічки, спідничку... добре, що ще тоді про кризу ніхто ніде не чув!... Досить тільки з'явитись було в класі, як всі вже обвисають кругом: — „А що сьогодні? А покажіть колядку! скомпонуйте візер!...". Серед курсисток-опікунок нас було дві українки: одна полька, що надавалась до помочі в усій цій забаві; інші не вміли б допомогти. Щоб підібрати з голосу мелодії і акомпаніємент на роялі до колядок і пісень, запросили німку, дочку гімназійного професора, дуже талановиту музикантку.

Здавалось, що ціле місто зацікавлене було нашим святом, бо наші азбучниці обходили всі класи запрошувати на українську коляду й не тільки дітей, але і з батьками. Наші найменші добилися навіть до попечителя (куратора) шкіл кавказького краю і запросили його на свою ялинку. Попечителем був Яновський, відомий вчений педагог, великий ліберал, хоч старий, але дуже рухливий, маленького росту дідок, прихильний до всякого новаторства, а щирий і доступний дітям. Виявилось, що був по походженні українець із Бесарабії. Обіцяв дітям прийти на їх коляду.

Настав день ялинок. В найбільшій залі, на 3-му поверсі на підвищенні за темною куртеною були три ялинки, прибрані тільки свічками, зірками і блискучим снігом (ваткою). Над ними велика промінна зоря, а під ялинкою вертеп у виді української загороди — за плотом хата, обора та стайня... Все вкрите снігом.

Від залі вниз аж до партеру вели широкі сходи — так, що зверху було видно аж до самого низу.

Коли діти й гості зібрались, а попечитель Яновський таки приїхав, росташувались всі наверху навкруги сходів, очікуючи малих колядниць, що мали походом надійти знизу. Наші маленькі українки, одягнені як на образках — у вишитих сорочках, у червоних чобітках, з барвними віночками на голові... Кожна несла світячу зірку в руках. Виступали попарно. Було їх 12 пар, а зпереду одна наймен-

шенька несла найбільшу зорю. Урочисто підіймались по сходах, як ті біблійні світилки з горючими світильниками. При повній тиші й обгортаючій темноті підносився барвний яркий хорівід. Окружили дівчата вертеп, куртина розгорнулася і понеслася вчистото українська коляда: „Видить Бог"... Переповнена саля стояла зворушена... Потім весело, дзвінко задзвеніла дитячими голосами: „Нова радість стала”...

Похід розвязався. Все загуло. Діти кинулись, кожна до своєї матері. Старші, поважні в своїх старовинних національних строях грузинки, вірменки — просто не вірили своїм очам і вухам, вдивляючись у барвний образок, прислуховуючись дивній мові і втішачись своїми доньками...

Друга частина забави — інсценізація байки: „Дід і ріпка” (з якоїсь старої книжки), віршована в дієвих особах: діда, бабки, внучки, жучка, мурки, мишки й ріпки. Всі дівчатка склали коло-город (все те під спів), серед городу дід посадив ріпку, під спів ріпка виросла, дід став її витягати, але не двигнув, покликав бабку і т. д. аж поки всі разом з ріпкою не покотились по долівці... Сміху, веселощів, крику... аж гуло! І накінець танок... Знову коло дівчаток, підспівували: „Ой ходила дівчинка беріжком”... а старші в такт підплескували в долоні (так звичайно у грузин підплескують при танцях). Дві пари найкращих маленьких балетниць затріпали з запалом гопачка. Звідки взялось у них почуття? Як зуміли перейняти темпом, настроєм — як талановиті артистки! А старий Яновський не витримав, покинув усіх поважних педагогів, що його окружали змішався з юрбою дітей і аж променів, підхожуючи на всі боки, в розбурханих дитячих хвилях...

Скінчилась „українська ялинка”, як називали всі цю забаву. Діти порозходилися в своїх віночках до дому...

Чи збереглися у пам'яті в них молодших, як і в мене старої, той веселий шум, той пахучий настрій від квітів, вишитих сорочок, ялин над українською хатою і українських колядок?

Довго потім у гімназії діти любили бавитися в „українську ялинку”...

Дубно, у грудні 1936.

Володимир Січинський.

Українське скло

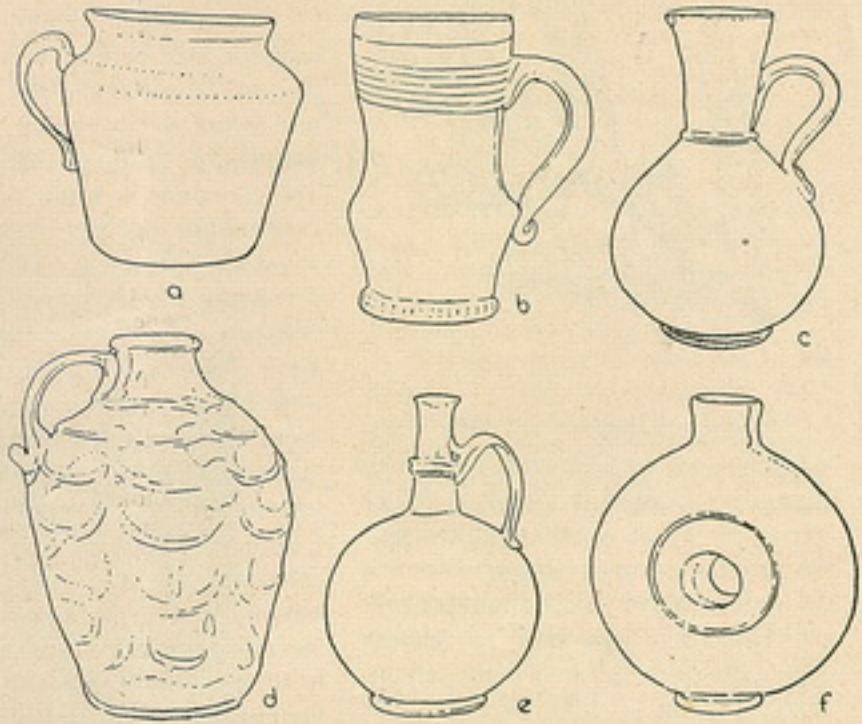
Після занепаду шкляного виробництва княжих часів X—XIII ст., воно відновлюється на наших землях щойно в середині XVI ст. під впливом шкляного виробництва середньої Європи. Відомо, що в 1564 році були шкляні гуті на Белзщині, дві в Потиліччю коло Рави Руської та по одній на Городенщині та в Калуші.

Гуті XVIII—XVIII ст. були переважно в західній і північній Україні, де для того був потрібний матеріал (кварцовий пісок, паливо та ін.) — у північній Галичині, на Волині, Поліссі, північному Поділлі, північній Київщині, Полтавщині і найбільше на Чернігівщині (с. Грузькі 1660 р., с. Гутка, глухівського повіту 1675 р.).

Перші гуті на Україні XVI і початку XVII ст. повстали в умовах міської організації праці, коли в добу ренесансу розвинулося у нас міське ремісництво з цеховим устроєм. Майстрами були нерідко заможні люди, особливо німці, але велику частину складали також і українці.

В XVI—XVII ст. на Україні виробляли у великій кількості скло для шиб, фляшки, посуду, аптичне скло і навіть кришталове скло. Це виробництво не тільки задовольняло місцевий, український попит, але вивозилося за кордон, передовсім до Московщини й Білоруси, зокрема краще „синє“ скло, кришталевий посуд і аптичне скло чернігівського виробу вивозили в великій кількості до Москви, Смоленська, Орла, Вязми, Петербурга і навіть до Ріги. І хоч на Московщині заложено першу шкляну фабрику в 1634 р., то проте вивіз українських виробів продовжувався в XVII і XVIII ст., бо московські вироби були гірші від українських.

Наші відомості про гуті на Україні значно поширюються в XVIII ст., завдяки головню праці В. Модзалевського про гуті на Чернігівщині. Оскільки було поширене гутне виробництво свідчить факт, що В. Модзалевський подає відомості про 110 (сто десять) гут XVII—XVIII ст. лише на одній Чернігівщині! Маємо також відомості про гуті в Буську золочівського повіту (Галичина), Хмільнику на Поділлі, Чуднові на Волині, Таращі на Київщині. В 1720 р. заложено велику фабрику зеркал і кришталового скла у Києві. В 30-их роках XVIII ст. також в с. Отрохові на Київщині і в с. Рашкові, прилуцького повіту на Полтавщині. Гуті на Чернігівщині були переважно у північній і північно-західній частині цієї землі. З більших гут тут відомі Хотилівська, Венрівська, Воронівська, пп. Корецьких, Блашнівська, Олександрівська. Краще кришталове скло виробляли гуті: Ожинка (найстарші відомості з 1753 р.),



Форми шкляної посуду. а) Кухлик (Всеукр. музей у Києві). б) Теж. с) Кухоль поч. XIX ст. (Збірка В. Кричевського). д) Бунька (Всеукр. музей у Києві). е) Пляшка XVIII ст. (Збірка В. Кричевського). ф) Куманець (Всеукр. музей у Києві).

Пакульська (1767), Блашнівська (1781), Воронівська, Долотенська, Лукавицька, Олешенська, Олександрівська, Хотилівська.

В козацьку добу гуті звичайно закладали на землях козацької старшини, монастирів та інших землевласників, які дуже охоче підтримували гутне виробництво. Цьому дуже сприяв також центральний український уряд. І так, наприклад, за допомогою гетьмана І. Мазепи в 1700 р. докінчено гуту П. Полуботка під Савинками, в 1701 р. — велику гуту чернігівського монастиря в с. Неданчичі, в 1705 р. — гуту Кочубея на р. Улиці.

Оскільки шкляне виробництво було у нас розвинене, свідчить технічна гутницька термінологія та безліч назв звичайної і кришталової посуду. Поруч із спільними назвами гончарських виробів були також і спеціальні: баклаг, банька, барилька, буклинець, бунька, бутелька, волочок, чало, глек, глечик, графінець, графінчик, духовик, кварта, кий, кружка, кубок, кулин, куманець, кухлик, кухоль, миска, оболота, окончина, пляшка звичайна і „гарцова“, погребець, полуштоф, пудерко, пукало, роструханець, слоїк, стаканець, сулейка, таца, чарка, чарочка, шклянка, шкляночка, штонка, штоф та багато інших.

Крім того були численні відміни святкового посуду незвичайної форми, релігійного й весільного культу, фігурової посуду й різних забавок, як баранчики, коники, свиньки, півники та інші птахи, пудерка, ріжки і т. д.

СВЯТА ІДУТЬ



Перед вітринами — діти. Розпещені до шиб носики і широко відчинені, лискучі очка. Мама тягне за руку, мама спішиться й не дозволяє притулювати носика до шиби. Мама все спішиться перед святами і так якби не бачила тих казочних багатств за вітриною. А вони — діти могли б тут стояти безконечно довго, поки б носик не примерз до шиби. Бо за вітриною — одна казка. Не встане, що чеколяда, то ще з неї такі чудові речі! Медвідь із розпростертими ніжками. Ввесь у срібному, або золотому папері. Або люлька — ніби правдива, що хоч тільки насип тютюну і закури. А це все добро на ялинку! Чого тільки нема! Олівчик, авто, ракета — золоті зірки й срібні паячки. Дерев'яний маримушок — наче просто з ліса, або когутик, такий чубатий! А серед цього добра — ялинка — все в свічках, зо срібним, ангельським волоссям, таким ніжним, ніжним із фіолетним відблиском. Але мама все



тягне далі йти. Но так — у хаті говорили, що не будуть задержуватися надто довго перед ві-

ринами, але хто міг припускати, що тут така краса!

Рух у місті. І кожний іде з клуночком. Все те так святочно — через ці білі пакуночки. Можливо, що в них навіть щось зовсім звичайне, прозаїчне, таке щоденне, але сьогодні кожний пакунок має святочний вигляд, такий наче б у ньому заховані якісь скарби. І кожний нині спішиться, крім дітей, що не можуть відірвати своїх очей і носиків від святочних вітрин. Бо там срібні, золоті, та лискучі — червоні шкляні баньки. Довгі ланцюхи обвивають галузки яличок, найдивніші звірі-чорти і ангели згідливо позасідали на галузках. Білий лещетар присипаний лискучим снігом висить на довгій шнурочку і гойдається рівномірно. Там вгорі білі пташки, на вершку гострий „шпїц“ із зізвздою



Це за вітриною, але не тільки там. Лискучі скарби — порозкладані по торговиці. На довгих дручках понавішувані тендітні ланцюшки з крихкої соломинки й бібулки. Цілі оберемки кошчків, маленьких лямпадок із пацьорків. І щороку все нові „винаходи“. То до гашення свічок, то уліпшені „штучні вогні“, фаєрверки, все нові й нові видумки людської помисловости. Рядом довгі буди з понавішуваними забавками, чеколядовими прикрасами. А над тим усім крик і гамір. Вперте напрошування, гарячі й голосні намови, гамірна реклама. Щороку те саме і все з новими відмінами. Одно лиш зовсім незмінне і стає — найбільш святочне — це запах ялинки й вона сама.

Ялинка в місті. Цілий ліс забуканих, далеких яличок і смерічок. Смерічки з патлатими галузками й ялички з лискучими, білими, підбитими шпильками. Принесли зо своїм запахом святочний настрій у місто. Збиті водно, притрушені снігом з далекого ліса — заповнили торговиці й площі. Вистелили своїми зеленими шпильками брудні міські бруки. Мало цього, розворушили місто — наче кий запханий у муравлище. Бо це за яличками наплило в місто море купців і купчиків, що порозкладали свої буди з лискучим крамом. Лискучим, — бо усе тепер блистить святочно в місті, усе стоїть під знаком ялинки.

Скільки їх гине щороку у своїй ранній молодості! Але скільки теж радості й дитячого сміху викликають оці ялички, що тепер такі залякані й „бідні“, покидані на торговиці. Ще день-два і цей ліс яличок розійдеться по всьому місті, — прикрасить вогкі сутерини, де не чіпають на них паперових прикрас, або пишні кімнати, де прикрасять їх електричними лямпами. Кожний створить собі в хаті маленьку байку — уривок із цього моря, що лежить по вітринах.

Крик над торговицями. Інший крик як щодня, радісний і повний очікування. Тупіт змерзлих ніг і плюскіт рибок у боклагах.



А понад тим запах зеленої ялички.

Передсвятчна симфонія міста.

У. С.

СЕРЕД НАШИХ ПИСЬМЕННИЦЬ

Що вони пишуть? Як пишуть? Що задумують? Ось питання, що цікавлять мабуть кожен нашу читачку. Цікавлять вони й редакцію. Тому звернулася до різних наших письменниць з запитаннями.

Перша відповідь напліла від „далекої“ Софії Яблонської. Молода письменниця не придержується стилю наших питань, а відповідає радше на запит, чому не пише.

Відповіді будемо містити по черзі, як напливають.

Софія Яблонська, Юнан-фу



Софія Яблонська з своїм чоловіком, Ж. Уденом.

Колись у мене було дійсно так, я не могла писати, коли була закохана, а коли не була, то не було про що писати!...

А потім було так, що я закохалася в „Далеких Обрій“*), та без подорожів не знала про що писати, хоч коли подорожувала, то завжди було стільки нових вражень, переживань, стільки до оглядання, стільки часу на дорогу, на розпити, що правда, не було коли писати, хіба що на пароплавах, коли дощ падав та холітання не перешкоджувало тримати пера... Надто мені до писання потрібно „атмосфери“. Правда, як це звучить претензійно? Хоч для мене це слово виражає тільки кілька майже матеріальних вимог, як самота, тиша, та брак буденних клопотів на голові, а це не завжди легко здобути.

Отже колись і потім в мене було, як було... ну, а тепер? Тепер я замужем!!!!...

Ось, ось, ось, — вигукнете всі — ось призналася, сама показала пальцем на боляк!...

Передусім це не боляк, а потім мій муж не є мені ніякою перешкодою до писання, навпаки він

перший готов на всі уступки, тільки щоб я писала, якщо це мені потрібно до щастя, до моєї рівноваги...

То ж пишть, скажете! Пишть день, пишть ніч, пишть якнайбільше, поки обставини сприяють!...

Ні!.. Не вдається! Не можу! — не можу наприклад бачити, як „він“ по вісьмох годинах бюра йде сам самісінький на прохід, або для забиття часу до клубу на карти!... Таким чином замість родинного життя я йому створила хату, що її по бюрі краще уникати, бо там „жінка пише“!!!!...

Так не йде, це використовування, це несправедливий поділ! Я вважаю, що виходячи заміж, я була свідомо моєї постанови та вибору, та що доти сама заробляючи на моє життя, я добре знала, що це таке праця, та що праця вимагає хоч дрібочку нагороди, забуття, розривки. Ось чому тепер я вважаю моїм обов'язком подвійно причинитись до того, щоб мій муж надто не відчував, що в нього жінка „письменниця“!...

— Так чому ж, спитаєте, не пишете, коли ваш муж у бюрі?..

— Чому ж би ні, я пишу, (не рахуючи цього останнього року, коли з огляду на здоров'я лікарі

взагалі заборонили всяку літературну працю) — але цього писання є три рази за мало, та в десять разів менше ніж цього, що мені здається, маю сказати...

Я пишу в день не більше як дві-три години по обіді, від чого ще треба відрахувати щонайменше пів години до розгону, перечитання попередніх сторінок, входу в подію чи то спомин, а цього рішуче замало!...

— А рано?...

Рано?... Признатися чи ні?... Що-ж, як сповідь то сповідь!...

Уявіть собі, що в мене, „цієї завязаної волоцюги“, звідкись там віродився приспаний дух газдині (це може теж вина усіх таких припадних порад „Нової Хати“), так що на моїм новім газдівстві (я досі ще ніколи не мала правдивого дому) мені захотілось завести масу уліпшень, та всюди, де можна та де гарно, умістити українську нотку, заложити городець, тощо. Надто навчити мого китайця варити українського борщу, пирогів, а до того виробляти сир та масло, — навчити мою китайку вишивати рушники, а мій городець цвісти по українськи, — мальвами, соняшниками та романами. Ось нащо та куди розходяться усі мої ранки!

— Може знову запитаете, чи не шкода стільки витрачуваного часу, коли конче не мусите?...

— Не мушу, але приємно, та й не думаю, щоб від цього була комусь якась шкода!.. Попри ці усі перешкоди, я не змію писати під жадним напором, ані тому, щоб бути „пожиточною“, бо в це я не дуже вірю.

Назагал пишу для своєї приємності та тільки про те, що мене цікавить. Ось мабуть чому я не пишу „літератури“, хоч як де-хто каже „найвищий час“! А назагал мені здається, що найкраще пишуть сентиментальні, стопроцентові жінки та „життєві“, себто ті, що надусе люблять життя, — над літературу, терпіння, амбіцію, — хоч тоді ця власне любов до життя і стає їм перешкодою до писання... Сентиментальні жін-

*) „Далекі Обрії“ це повість з Китаю, що її готує письменниця.

ки найкраще пишуть, коли їх серце наболить, або коли його розпирає щастя, — а як все вигасне то вони найчастіше замовкають, — бо назагал більшості жінкам брак чисто мужеської сили волі, що спирається на „амбіції“, писати щораз більше, щораз ліпше, досягнути вершу, бути першим”...

Отже назагал, без жадного примусу, без літературних амбіцій, без сильних переживань, писати є дуже трудно, та іноді навіть скучно. Часом навіть нісенітно списувати свої враження для других, коли життя вас ще саму манить, коли взаміну за стілець і бюрок пропонує вам далеку подорож, а то й прецікаву книжку, що її інші написали для вашої приємності, або тільки гарний захід сонця, звичайний прохід по лісі...

Стільки різних спокус та приток, щоб не писати, що коли нема твердих постанов писати, „бо треба!“, „бо мушу, — бо хочу!“, тоді писати приходиться рідко, — зате, коли саме „приходиться“, тоді найприємніше.

Тут я навіть не пробую згадати про куди труднішу проблему для жінки, що окрім писання мусить працювати на життя або цілковито займатися хатою, дітьми, мужем, — для них я можу мати тільки глибокий подив. Бо я сама, коли мені приходилось стикатися з бідними буденними клопатами, не вміла була здобутись навіть на довшого листа.

У голові ще гудів бренькіт по-

митого начиння, а думки вже були заняті турботами про обід, непрацосоване білля, про діраві панчохи. Зрозуміло, що в тому й лежить причина, чому багато жінок, що виходять заміж, пишуть менше та гірше, а то й іноді зовсім замовкають. Це через те, що родинне життя, яке б воно не було, ставить жінку, та передусім її, віч-на-віч із буденщиною, що її вона мусить „перетравити“ самотійно, коли хоче дати своїй родині безжурну та затишну атмосферу. А коли не хоче, бунтується проти долі й веде вічну війну з цією буденщиною, годі від цієї війни розбивається і гіркне ціла родина та з нею й сама жінка. Від цього зрештою література ніяк не може скористати.

На цю складну проблему, що для кожної з нас представляється інакше, дуже трудно дати якунебудь відповідь, тим менше розв'язку. В кожному разі, якщо для деяких жінок проблема представляється подібно, то я перша розумію, чому вони рідко та мало пишуть, та нерадо відгукуються на подібні анкети, що на них треба б відповісти з рукою на серці, як при сповіді, битися у груди, хоч так хотілось би гукнути цілому світові:

— „Лихо побери, коли б я не жінка, та коли б я подальше стояла від необхідних дітей, начиння, обіду та скарпсток, — тоді може й я мала б приємність завдати чоловікам питання „щож-то їм перешкоджує писати?“

Можливо теж, що ситуація де-

що змінилась би, коли б жінка зуміла визбутися свого нахилу до „дрібничковости“, себто добре зробленої дрібної праці, вражливості та іноді перечулення, а замість того набралась вона чоловічої впертості, амбіцій та поставила собі — нехай там світ валиться, муж буде без обіду, дитина без сорочки, а я буду писати, „бо це самотність мого життя“!...

Та поки прийде до такого перевороту, я думаю, що багато ще переплине рік, — та навіть може декілька з них висохне, — бо надіюся, без огляду на те, що „жінки так мало пишуть“, що вони ще якнайдовше лишуться жінками та добрими матерями, чого нам найбільше треба.

А врешті родинне життя не завжди є перешкодою до творчості жінкам, тим більше тоді, коли в них бажання цієї творчості не є видумкою перехідної амбіції, тільки дійсною потребою духовного „виладування“. Зрештою тільки тоді варто писати, та тільки тоді варто жаліти, як хтось перестає писати.

Окрім того, тепер заводиться, щораз більше жінок, що добровільно відрікаються родини, щоб нічим не спинити свого вибраного шляху творчості... Щастя їм Боже... На закінчення ще раз вертаючись до мого особистого приміру, без огляду на те, що я так мало пишу, зовсім не жалію, що я „жінка“!...

Юнанфу 1937.

М. Чапельська.

Українізація помешкання

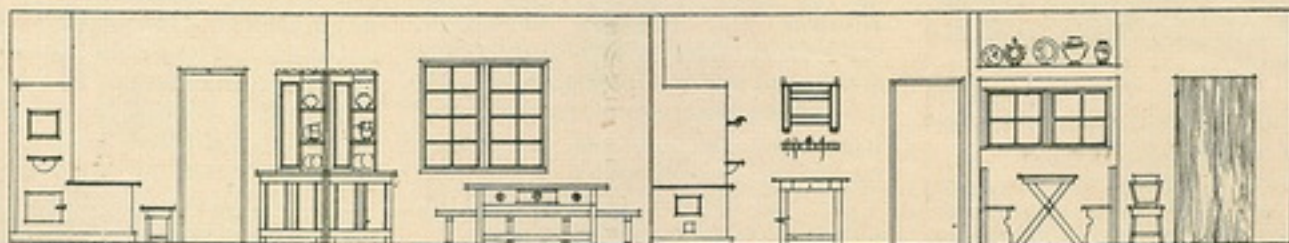
Кухня.

Розвиваючи наш план далі, приступаємо до кухні.

Кухня, це одно з найважливіших місць у цілому домі. Може дехто всміхнеться іронічно на таке твердження, вважаючи його за жіночу вигадку, але коли зважимо, що в кухні ладиться пожива і, що там кожна пані дому перебуває майже

половину дня, зрозуміємо, що кухня повинна бути якнайвигідніша, найчистіша й практично уложена, но і, по можності, приємна. Вона навіть повинна бути настільки привітна, щоб там невеличка родина могла евентуально зісти друге снідання, підвечірок, чи навіть і вечерю. Це заощаджує господині багато роботи й непотріб-

ної біганини по кімнатах. Тому, тут запроектована кухня має досить декоративних елементів, як ось малий мисничок і станок на варехи й дерев'яні ложки ((ч. 8.), між печею і дверима, що виходять до сіней. Ту саму, вже зовсім декоративну роль відіграє поличка з мисками й дзбанками над вглибленням. Саме ці деталі, що



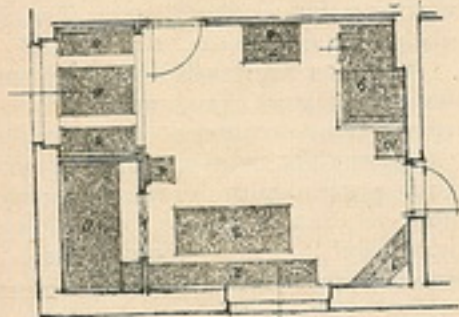
Чотири стіни кухні.

до речі довісім не заваджають у праці, надають нашій кухні привітного й затишного вигляду сільської світлиці. До того причиняється ще трикутна шафка (ч. 1.) на начиння чи інші підручні предмети щоденно вжитку.

Завіска при заглибині, де стоїть ліжко домашньої поміщиці (якщо вона не має своєї окремої кімнатки на горі) може бути з барвної народної тканини в кратки, чи паски. Крім кераміки це одинокі барвна пляма, тому добираючи під оглядом краски кераміку до завіски, чи навпаки, можемо надати цій кухні бажану коліркову гаму, після власних уподобань. Нпр. брунатно-червону подільську, чорну — сокальську, кремову — гуцульську й полтавську; або зелену, брунатну й кремову; чи тільки двох тонах. — Така барвна сполука тканини з керамікою дає багато цікавих можливостей, відповідно до обласного походження тих виробів.

Хоч ця кухня невелика, робить враження простірної, це тому, що стіл (ч. 3.) стоїть під вікном, а не по-середині, де забирав би багато більше місця. Коло печі приміщено ще один підручний столик (ч. 7.), щоб за кожним предметом не треба було ходити до великого стола.

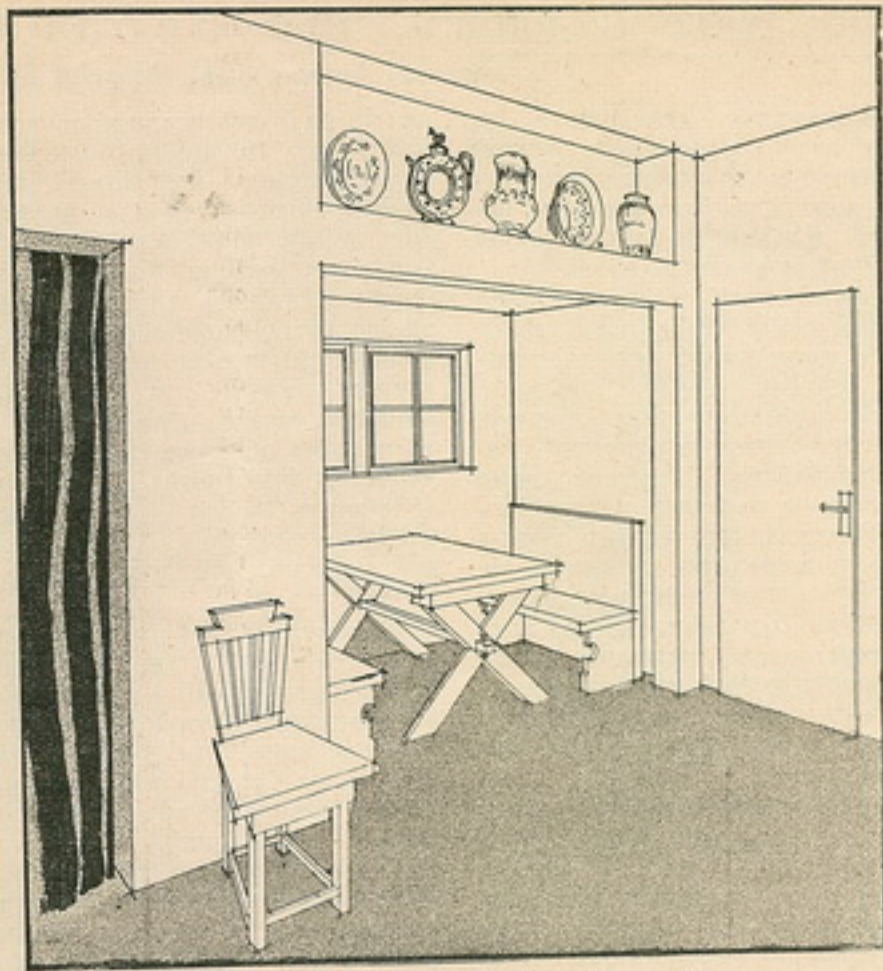
У сільській хаті звичайно голівну вагу кладеться на піч, куди



План кухні.

селянки засувають горшки зо стравою, зате саме місце до варення з „плитою“ мале. Однак міський спосіб варення вимагає великої плити до варення, а меншої печі до печення. Це псує стилевий вигляд печі, але тут такий компроміс необхідний. Зберігаючи загальний народний характер, можна піч собі упростити, як у міщанських домах.

Вглиблення зо столиком (ч. 6.) і лавами (ч. 5.) може служити за побічну їдальню для членів родини, де, як уже вище сказано, можна подавати друге снідання, підвечірок, чи вечерю. В більшому



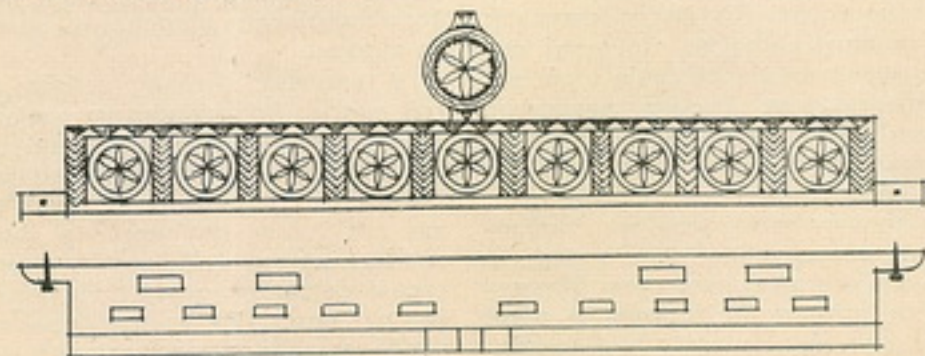
Затишний куток у кухні.

господарстві цю алькову можна б замінити на комору, але тоді і братимемо світло з малого віконця над столиком. А це незручно, бо в добре освітленій кухні праця іде скорше й легше.

Звернім увагу на ще одну характеристику цієї кухні, а саме, що тут стіни не удекоровані цілою виставою ринку, горшків, накривок, тощо. Така сумнівна декорація, поминувши те, що вона опогане, зокрема ніяк не годиться зо стилем зукраїнізованої кухні, а ще до того є дуже негігієнічна, — в місті ті всі посудини стаються збірниками пилу, а на селі прибіжищем для мух, що їх так важко там позбутися. Перед ужит-

ком кожного з тих предметів, треба б його солідно вимити, а це спричинює подвійну, непотрібну роботу для господині, чи домашньої поміщиці. На це є призначена велика комора, коло умивальні (гл. загальний план хати, рис. ч. 1., ч. „Н. Х.“ 23., 1937). Відповідно до потреб господині її можна побільшити, чи зменшити, получити з кухнею через умивальню, або навіть помінати їхнє положення. Не забуваймо, що маємо ще сінні, де напевно найдемо місце на шафку на мітли, щітки, стирки до пороку, ведра тощо. Таким способом позбуваємося із кухні багато предметів, непотрібних завжди

(Докінчення на ст. 16).



Лижник на ложки й варехи.

Косметика, що небагато коштує

(На маргінесі книжки пані Ментнон із XVII століття).

Знаменитим середником на втому очей і впокоєння нервів: наповнити малі мішечки пелюстками рожі й квітами румянку, висушити, а відтак мочити в гарячій воді і прикладати до очей.

Хочете мати червоні, повні уста, масуйте їх щодня легко кілька минут шорстким полотенцем.

Для скріплення м'язів обличчя сприймайте „сіесту з пушком“ на ших прабабунь. Витягали вони з перини чи подушки мале пір'ячко і кільканадцять хвилин дули в нього, підтримуючи у повітрі. Не було воно таке смішне, як здавалося б. Це рух лица, що при ньому м'язи мають ідеальний уклад — і програма сьогоднішніх косметичних заходів поручає, хоч без пір'ячка. Такий сам рух губ при зовсім спокійнім обличчі.

Другим засобом для скріплення м'язів — це масаж лица. Можна його, по рецепті пані Ментнон, і самій щоденно зробити без ніяких коштів, поплескуючи легко лица, околиці очей, бороди й підборіддя для оживлення кровообігу. Добре теж злегка щипати шкіру, або потирати пальцями в напрямі від уст до скрانی для підвищення м'язів угору.

Хочете мати густі брови, вистачить намастити їх на ніч кількома каплями рицинового олію. Тільки не вискубувати! На що те? „З бровами чи без брів?“ помістив недавно французький письменник Павло Моран рівночасно в кількох часописах статтю в оброні жіночих брів.

„Жінки — пише він — часто поклоняються моді, що в очах мужчин є безглузда. Навіщо жінки голять і вискубують собі брови? Мабуть хочуть наслідувати фільмових артисток. Але кінові зорі позбуваються тієї цінної, завжди індивідуальної прикраси лише тому, щоб очі їх не зраджували правдивих почувань. Артистці, що приневолена кілька разів у рік зображати іншу людину, вигідніше мати лице без виразу, що на ньому характеризатор — відповідно до ролі — намалює чи то острах, чи штучну невинність, чи стилізоване зачудування. Але чейже є жінки, що не хочуть бути фільмовими артистками? Чому ж вони піддаються операції, якої наслідки такі, що всі жіночі лица виглядають однаково, без тіней і світла,

наче б то були фасади новочасних домів, що їм щойно будівничий надає характер при допомозі штукатурії. Зректися брів — це зректись виразу лица. Без брів жіноче лице стає маскою. Коли правдиві брови зближаються до себе, означає це негодування або переляк — коли підіймаються, на лиці появляється радість, чи надія. Вже Бюффон сказав: „Очі й брови це та частина обличчя, що творить характер фізіогномії“. Чудні часи — кінчить Моран — коли жінки визбуваються брів, а рівночасно до природних вій додають ще й штучні“.

Визбуваємось брів, це глупо, але хотіли б теж визбутися і зморщків на лиці — і це природно. Зморщки старіють, а ніхто з нас не хоче бути старим, навіть із вигляду. Сучасна косметика при допомозі хемічних препаратів розтягає і стягає шкіру — у пані Ментнон находимо рецепту зовсім просту й нескладовану, що й наші бабуні вживали, а саме: масочку з білка. Добре вимите лице натерти білком із курячого яйця. Білко застигає вміть і держить лице, гей у масці. За 15 минут змиваємо білко соком із цитрини, а відтак теплою водою.

Так само успішні є вітамінні масочки із свіжих душених овочів. І в підручнику пані Ментнон, і в косметичній наших бабунь, і в теперішній штучній косметичній багато місця присвячено овочевим сокам, що відсвіжують і скріплюють шкіру. Перше місце належить тут суніцям і трускавкам. Хто не має часу на витискання соку, то нехай принайменше перетре щодня рано лице свіжим овочем. Аналогічні прикмети мають вишні (знаменито стягають розширені пори), яблука, що виділяють залізо, навіть грушки, бросквині, морелі, а передовсім огірок, що його примінення в косметичній здавна відоме.

А овочеву масочку робимо в той спосіб: Розтираємо на тарілці 10—12 трускавок або суніць на м'яж. При товстій шкірі додаємо до них сок із чвертки цитрини, при сухій ложочку сметанки. Дяку розмазуємо тоненькою верствою на платок мерлі і накладаємо на лице. Під таким окладом треба спокійно полежати 10—15 минут, поплескуючи його час до часу, щоб маса не засохла. Зняв-

ши оклад, змити лице теплою водою.

А ось вам ще припис на молочко з трускавок, що його можна переховати на зиму.

Витискаємо крізь платок стільки трускавок чи суніць, щоб одержати пів склянки соку. Переціджуємо двічі, щоб був прозорий. Додаємо дрібку порошку-бораксу і кілька капель доброї кольтонської води. Усе добре вимішавши, доливаємо чверть склянки молока звичайного, а ще краще миндального. Зливаємо усе до добре закоркованого флакону й миемо цим молочком постійно лице. Вислід ревелюційний.

Хочете мати гнучку шию, гімнастикуйте її по кілька разів у день, повертаючи голову поволі вправо і вліво якнайдалше аж до оперття на рамені.

Хочете мати струнку стать і гарний хід, вживайте щораня такої руханки: Положіть на голову 2—3 книжки, схрестіть руки позаду в той спосіб, що захоплюєте долонею лікоть противної руки й обійдіть 10—15 разів довкруги кімнати, задержуючи рівновагу.

Хочете мати живі блискучі очі, уладьте собі два-три рази на день таке: Сидячи неподвижно, повертайте очима від підлоги до стелі, відтак вліво і знову вниз. Так із десять разів.

Котра з вас, любі читачки, тих наших рецепт стане придержуватись, буде струнка як пальма, гладкошкіра як вузь, гарна й молода в найпізнішу старість, як Нінон де Лянкльо. Що, дай Боже, усім нам!

Хризантема.

„DISTINCTION“ косметичний кабінет

бажає всім ВП. Клієнтам

ВЕСЕЛИХ СВЯТ!

„DISTINCT ON“

косметичний кабінет

Коперника 42 а. Тел. 272-18

виконує всі косметичні заходи найновішими методами. Спеціальні прикрашення перед карнавалом. „Distinction“ провадить концесіоновані косметичні курси. Вписи на черговий курс вже зачались. Початок викладів 15/II 1937.

Наташка Гаврих.

СВЯТОЧНЕ ПЕЧИВО

Свята вже за порогом — як то часто говориться. Надходить час, що кожна господиня мусить хоч хвилинку застановитись над печивом. Скористаю з нагоди і позволю собі сказати дещо про печиво, але так — чорне на білім.

Тіста печені можемо поділити на певні групи, після способу їх виконання.

- 1 тісто дріжджове,
- 2 „ крихке, півкрихке,
- 3 „ французьке, півфранцузьке,
- 4 „ а) бішкотове,
б) макаронікове,
- 5 „ птисьове.

Всі тіста під час печення виростають і тоді тісто є добре. В протилежному разі кажемо, що тісто нам не вдалось. Тісто, коли не виросло, є забите, тверде, з закальцем, несмашне й нездорове.

Яка є причина, що тісто росте?

1. відповідний додаток рідини, що парує під час печення,
2. воздух, що входить до тіста, коли його виробляємо.
3. шум із білків, що в ньому є велика кількість воздуха.
4. дріжджі, які є причиною, що з тіста виділюється CO_2 (двоокис вугля), газ і алкоголь.
5. порошок дріжджовий, що з нього виходить під час печення CO_2 .

Ці всі вище вчислені складники під час печення підносять тісто, а висока температура стинає білок, мука переходить у певного роду клей і все це творить якби руштовання, так що тісто не опадає.

Дріжджове тісто.

Головні складники дріжджового тіста це мука, вода або молоко, дріжджі, сіль. Додаткові складники це товщ, яйця, цукор, приправи.

Пристаючи до роботи дріжджового тіста, мусимо зробити собі розчин. Розчин робимо в склянці, розмішуючи ложечкою дріжджі, трошки муки, цукру й молока. Потім вставляємо це до миски з теплою водою. Так переконуємось, чи дріжджі є свіжі і добрі, та ще й розмножуємо собі їх. З хвилиною, як ми починаємо місити тісто, що до нього купили 2 дека дріжджів, в розчині маємо вже найменше 3 дека.

Опісля беремо прочі складники й замішуємо тісто. Воно мусить вирости на 100%. Формуємо по-

трібний нам вигляд тіста (булка, штруцля, рогаики) і знов тісто мусить підрости на 100%. Щойно годі печемо. Дріжджів даємо 3 дека на 1 кг. муки при звичайному тісті. З хвилиною як входять якісь додатки, а саме велика кількість яєць, товщу, бакалій, мусимо збільшити кількість дріжджів.

Крихке тісто.

Головні складники: мука, товщ, цукор, жовтка, часом сметана. Товщу входить стільки, скільки муки. Жовтка давати варені, перетерті через сито. Товщ сікти з мукою, додати жовток, цукор і скоро замісити.

- | | |
|---------------|-----------------------------------|
| 12 дека муки, | } звичайні
крухкі
тісточки. |
| 8 „ масла, | |
| 4 „ цукру, | |
| 1 „ жовток. | |

Зближене до тіста крихкого є тісто півкрихке. Але кількість товщу є менша, тому приходить додаток сметани і дріжджового порошку.

Тісто півкрихке робимо так само, як крихке і вживаємо на коржик з яблуками, мармелядою і т.д.

- | | |
|---------------|-----------------------------------|
| 50 дека муки, | } звичайне
півкрихке
тісто. |
| 18 „ товщу, | |
| 20 „ цукру, | |
| 1 яйце. | |

Французьке і півфранцузьке тісто.

Тісто французьке в теперішніх часах уступає з нашого стола. На його місце входить тісто півфранцузьке, що майже не ріжниться від французького тіста, а праці при ньому в порівнянні з французьким тістом майже немає. Тому то французьке тісто залишу в спокою. Немає у нас тепер часу його робити, то й шкода про те писати.

Півфранцузьке тісто мусимо замісити день наперед. Робимо його так, як крихке тісто, лиш додаємо трошки квасної сметани, жовток не є конечний. Додаємо сирий і то лиш для краси.

Тісто таке залишаємо на ніч і в ньому діє ферментація. Через це воно нам пізніше листкується. На слідує день, не тачаючи зовсім, надаємо йому відразу відповідну форму.

Тісто тачаємо раз досить тонко, бо виростає тричі стільки.

- | | |
|------------------|---------------------------|
| 20 дека муки, | } півфранцузьке
тісто. |
| 18 „ масла, | |
| 3 ложки сметани, | |
| 1 сирий жовток. | |

Різдвяне ПЕЧИВО



„Backin-ом“

і корінною приправою до медівників

Бішкотове тісто.

Підставні складники: яйця, цукор, мука.

Втираємо сильно жовтка з цукром, додаємо муки й шуму з білків. На 1 яйце йде 3 дека цукру і 2 дека муки.

Цукор мусить бути в виді мучки, бо тоді бішконт є пушистий, легкий. Тісто це робимо в останній хвилі перед печенням і в тій же хвилині, вимішавши з шумом, вставляємо до печі. На місце муки може увійти терта булка, орехи, мигдали й тоді дістаємо тісто макаронікове.

Птисьове тісто.

Тісто птисьове це група зовсім відмінна від попередніх. Це тісто зроблене на певного роду запражці. Підставою його є розклеєна мука на воді з малим додатком товщу. Опісля втираємо в місці цю масу, додаючи по черзі цілі яйця. До тіста цього входить великий відсоток води, що під час печення парує, а також воздуху, що його втираємо в тісто. Цей воздух є причиною, що тісто дуже виростає і всередині є пусте.

- | | |
|--------------------|----------------------|
| чверть літри води, | } птисьове
тісто. |
| 6 дека масла, | |
| 10 дека муки, | |
| 3—4 яйця. | |

Львів у грудні

Початок грудня — поев немих розчарувань. Передусім усі без винятку лещатари мають поважний жаль до грудня. Подував трохи снігом, але з нього скоро лишалось тільки болото на вулицях міста. А що лещатарями тепер майже всі, то сміло можна сказати, що всі маємо жаль до грудня. Скажете — що має сніг і лещата до товариського життя? А власне, що має — і то дуже багато. Хіба не завважили ви, що лещатарство це не тільки спорт, але й поважний відтинок товариського життя? Поминаємо вже розривкові імпрези спортивних клубів, але хіба не є товариські осередками лещатарські табори, чи не збираються на змаганнях окрім завантажених лещатарів цілі гуртки „недільних“, що то ледве вміють ізидити й раз враз наступають самі собі на дошки. Але мимо цього витривало їдуть на місце такого „збіговища“, одні задля руху й воздуха, а другі їдуть туди для товариства. А чи не зустрічали ви молодих дівчат та хлопців, що зрікаються карнавалу задля лещат? — Справді можна сказати, що товариське життя перенеслось частинно на свіжий воздух. Але очевидно — тільки частинно. Не все ж є сніг. А в грудні, особливо спершу, було його обмаль.

Треба сподіватись, що коли нема снігу, тоді на інших відтинках товариського життя рух. Та де там! Апатія лещатарів поділяла мабуть на всіх і навіть св. Андрій не зміг стягнути на забаву більше людей. Вправді, завдяки тому добре було танцювати в жовтій салі Народнього Дому — де якраз улаштувала „Андрійка“ „Пораддя Матерей“. Але всетаки якось краще почувалося, коли є більше людей. Нехай, що тоді не дуже то добре танцювати.

Не зацікавили багатьох Андрійські чари, то можна було сподіватись, що св. Миколай стрінеється з більшим ентузіазмом. І якщо брати під увагу скількість улажених „Миколайків“ — то справді, треба признати, що св. Миколай тішить великою симпатією. Бо то в навечеря св. Миколая — вечірниць студ. кружка „Р. Ш.“, та окремо Центросоюзників, а в неділю традиційний „Миколай“ Т-ва Захоронки, Миколай у клубі „Молодої Громади“, в „КЛК“. Очевидно, що при такій скількості імпрез св. Миколай не був в силі всіх як слід обійти — і мабуть тому не схотів відвідати ані Захоронки, ані „КЛК“. А у студентів, в суботу, вправді був, але якийсь недотепний, млявий. Виходить, що всі молоді не заслужили собі як слід на такі відвідини, або... зовсім не дбають про св. Миколая, як це наказує традиція. Попросту зійшлися, щоб витанцюватися, а не на те, щоб за посередництвом св. Миколая обдарувати себе дотепними або навіть зловними подарунками. Чи нема вже може дотепних людей? А може взагалі нема таких товариських звязків і співжиття між молоддю, які насували б дотепні миколайські вигадки? Але на „Молодій Громаді“ вигадки не забракло. Який цікавий скеч, не банальний, а веселий, що з ним співділають усі присутні! Як дотепні дарунки й жарти! А в слід за цим настій! Треба надіятися, що й молодші заслужать собі на такого „Миколая“ — але вже аж на слідуючий рік.

Окрім цих більших імпрез щораз то нові кружки роблять для себе й про себе менші. Це Центросоюзники, що улажують свої танси в малій салі Т-ва Лисенка. Товариськими сходинами закінчилось теж свято 10-ліття кооп. Пласт. Після річевої програми з рефератами зібралися члени кооперативи, представники та гості при чаю й товариській гутірці. А потім найшлися охочі до танцю при патефоні з голосником.

Миколай приніс незалежно від забав один дарунок для всіх: це сніг. Вправді невеликий і про дальші мандрівки на лещатах годі ще думати, але всетаки стало лещатарям відрадіше.

У цей же день св. Миколая цілий майже український Львів мав нагоду стрінутися й „оглянути себе“ на академії у честь Миколи Лисенка, що відбулась у салі Великого міського Театру. Імпреза наскрізь музична — й не було б тут про неї згадки, якби не те, що імпрези в Великому Театрі крім свого безпосереднього значіння мають теж і певні товариські моменти. Це іменно можливість стрінутися в кулоарах театру, побачити себе й порозмовляти.

Якщо ми вже при того роду імпрезах, то слід згадати і про виступ хору Котка, але знов не з музичної точки погляду. Бо хор Котка своїм виступом зібрав битком набиту салю і то переважно з кругів молоді. А крім цього зацікавив нас і своїм зовнішнім, ефективним виступом у гуцульських строях.

Нові вражіння дала львівській публиці виставка праць мистця О. Грищенка. Ціла низка акварель та олій, що їх приміщено в залах дому Просвіти настільки нова для нашої публиці своїм сюжетом, підходом та технікою, що повинна була зацікавити широкі круги громадянства. Тимчасом тих, що відвідують виставку, назагал не надто багато.

Свята певно будемо святкувати в родинному кружі, або... на лещатах. Але потім стрінемося напевно на Маланці. І то не тільки у Львові, але всюди закипить товариське життя.

Як воно йде по менших містах і містечках? Цікаво було б довідатися. Може хтось поділиться з нами вражіннями? Ми ждемо!

Уна.

МЕШКАНЕВИЙ ПОРАДНИК

1. Я хотіла б гарний взір на портієри з білого льняного полотна. Прошу поради мені, або й вибрати і післати.

О. Г.

1. Не кажете нічого який саме взір хотіла б мати. Чи бажаєте квітчастий, геометричний взір? Не кажете також нічого про техніку, чи мав би бути хрестиковий, чи низинний. А також просимо подати чи хочете багато вишиття, чи лише мало. У ч. 24. подали кілька проектів на портієри, може котрийсь вам підійде.

За післяплатою не радимо вам вислати. Взір коштує небагато, а порто його дуже здорожить. Краще прислати наперед готівку.

2. З зацікавленням чекаю дальшого тягу статтей М. Чапельської. Ношусь з гадкою влаштувати собі по українськи одну кімнату. Ще не знаю, чи це буде Ідаля, чи гостинна кімната. Це залежить від того, який проект мені підійде. Але хочу вже тепер запитатись про обтягнення меблів. Чи не можна б це зробити крайками?

Передплата з Покуття.

2. Про обтягнення меблів говоритиме п. Чапельська у відповідному місці. Тут лише скажемо, що обтягнення крайками зовсім невідповідне. Передовсім крайка вузька і ви мусите її складати. Тоді краще взяти ширший матеріал, а таких є багато в народньому ткацтві. А по друге крайковий взір доволі пестрий, неспокійний. Ширші площі тканини, як запаски, чи беаги спокійніші в рисунку.

Коли живете на Покутті, то маєте великий вибір гарних сільських тканин. Покуцьких і гуцульських запасок є дуже багато. Є також картатий вовняний матеріал на беаги в дуже гарних відтінках. На місці можете собі дібрати саме те, що хочете.

КОСМЕТИЧНИЙ ПОРАДНИК.

1. Мої руки дуже шорсткі і легко червоніють зимою. Чому це так? Стартуюсь натовщувати їх на ніч кремом, але й це мало помагає. Прошу пояснити мені в чому лежить причина і якого крему вживати.

Славка Г.

1. Червоність рук є з відмороження 1-шої степені. Усунути можна ручними та електричними (гальванічною струєю) масажми, купелями рук на перемену в зимній і теплій воді, вкінці натовщування товстим кремом.

Треба це робити довгий час, постійно, щодня рано і ввечір.

Ідучи на двір вбирати теплі рукавички.

2. Я мала в семінарі товаришку, що була рудава. Ціле лице мала усіяне веснівками, що були якісь аж червоні. Якось недавно стрічаю її на перший погляд її не пізнала. Лицько рожеве, гладке, ні сліду тих плям, що колись її погнали. Розпитую і довідуюсь, що вона роздобула приватно якусь прямо „чудову“ масть. Обіцяла й мені поставити, бо й я маю трохи веснівок. Вживаю її від кількох днів і також здивована вислідом. Та враз побоююсь, чи ця масть не шкідлива для шкіри. Чи не можна б її аналізувати? Я могла б прислати пробку.

Гая Д.

2. У сучасній косметиці вживається проти веснівок нешкідливих, вибілюючих мастей. Є це однак засіб трошки довгий. Коли Ваша „чудова“ масть ділає так скоро, то не є виключене, що має в собі сильні хемічні складники, шкідливі для здоров'я і заборонені законом, як преципітат ртуті.

На Ваше бажання може цю масть хемічно розібрати.

3 нашого досвіду

1. Скільки разів я подавала в себе індику, все був замало крухий. Часом ликавий, а часом попросту твердий. Яка цьому причина? Я думала, що індик старий, але недавно тому пекла молодого індику і таке саме було з ним. Видно, що в приправлюванні річ.

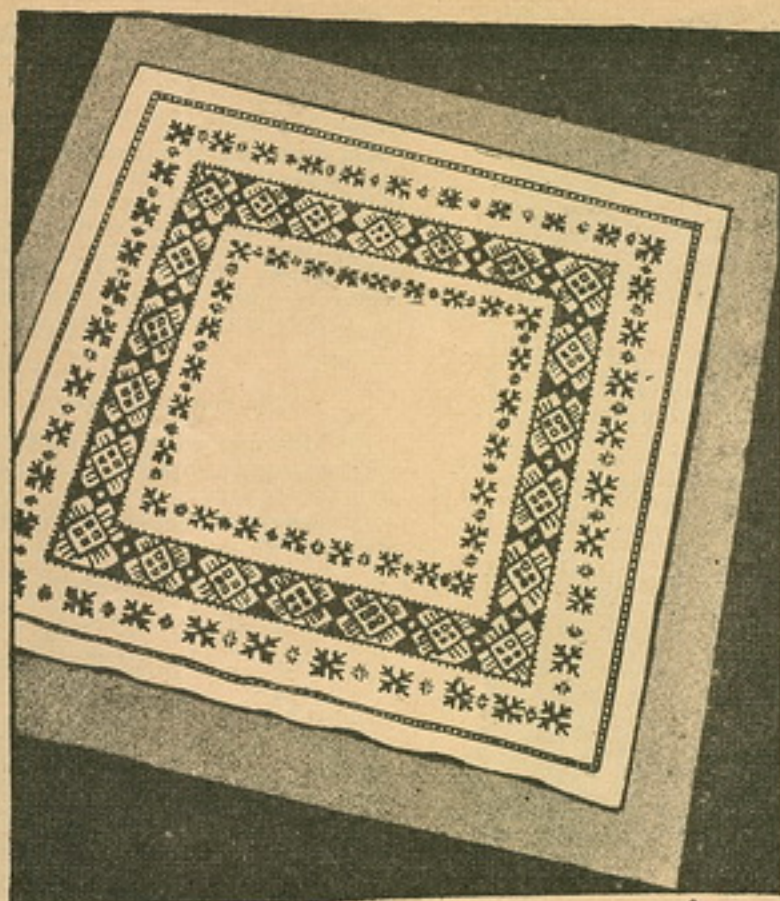
Оксана Н.

1. Дві години перед печенням треба індику натерти оливою або цитриною, то він скрушіє. Підчас печення треба його поливати підливою, а наприкінці полляти водою й прикрити, щоб віз якийсь час душився.

2. Як чистити шовкові черевики (прунелки)?

Роксоляна.

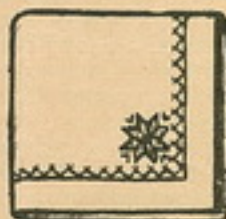
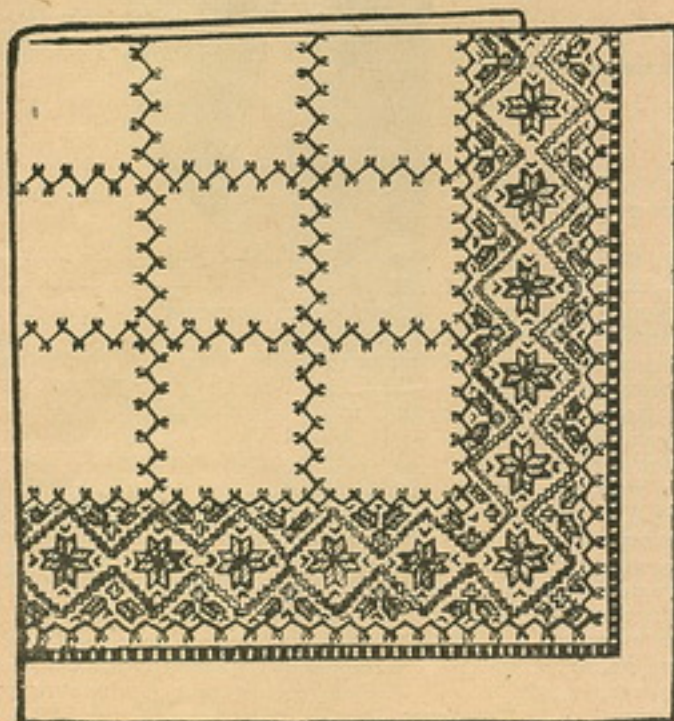
2. Якщо це прунелки чорні, дуже добре чистити бензиною, але коли це білі чи кольорові, то треба зробити тісто з муки і бензини і зараз безпосередньо



НА СВЯТОШНІМ СТОЛІ БІЛЯ ВСІХ
ПРИСМАК ПОВИННІ НАЙТИСЯ

М'ЯСНІ ВИРОБИ

„ЦЕНТРОСОЮЗУ“



ПОЛТАВСЬКА ТАБЛИЦЯ ВЗОРІВ.

Ось цікаві два проекти ручних робіт до таблиці взорів, що на окладинці.

Настільник.

Настільник прикрашений багато вишивкою. А саме взір ч. 2. з окладинки, обведений з обох сторін взором ч. 10 біжить здовж краю настільника. Різдобудемо, прикладаючи дзеркало скісно до взору.

Обрус.

Широкий взір „зірки“ ч. 1 примінений тут довкруги краю обруса. Ціле поле обруса перерізане на квадрати взором ч. 7.

Серветка вишивана самою зіркою.

Форми для всіх



Ч. 953. Півстилева вечірня суконка з тафти. Потрібно 4.60 м. матеріалу, широкого на 90 см., мережива 1.20 м.

Форму можна дістати у величинах I. і II.

Виміри для величини	I.	II.
Об'єм горішній	85	90
Об'єм бедер	94	98

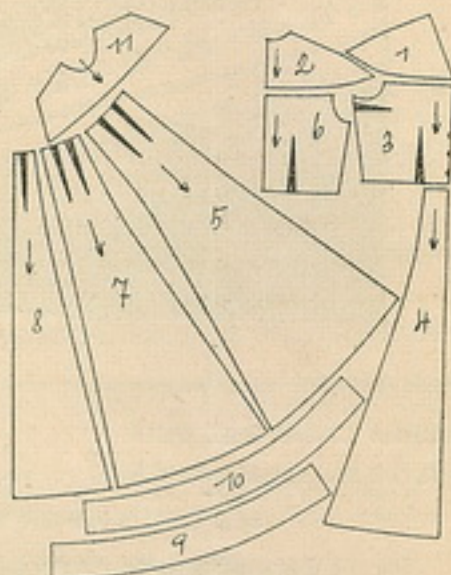
Як кроїти суконку?

Зіпнути форму шпильками, допасувати докладно значки й цифри та вдягнути на особу, що для неї призначена. Якщо є які розбіжності у вимірах

форми й особи, що для неї призначені, треба вкоротити або продовжити форму. Вкорочується посередині, загинаючи складку, ніколи вгорі або вдоліні. Справлену форму розложити на подвійно зложений матеріал, пришити шпильками, щоб форма не сувалася, обрисувати довкруги форму крейдою й викроювати. — Крій включає 1 см. на шви.

Як шити суконку?

1. Зафастригувати суконку, допасувати значки й цифри і спробувати, чи добре лежить.
2. Зішити вшитки на переді й плечах блузки.



3. Настебнувати ґезку з мережива на блузці.
4. Зішити боки й рамена блузки.
5. Пришити рукави.

6. Зішити всі поздовжні шви на спідничці.

7. На долній спідничці пришити листву з мережива. Край викінчити ролькою.

8. Зішити вшитки на спідничці.

9. Зішити спідничку з блузкою.

10. На переді блузки викінчити розріз, загинаючи рубець під спід, з лівої сторони викінчити ручно.

11. Виріз ший викінчити ролькою.

12. Рукави викінчити ролькою.

13. На переді блузки пришити гудзики до закінчення.

14. Сукню прикрасити на переді гарною квіткою.

15. Всі спідні шви викінчити ручно обміткою.

Ч. 952. Вечірня нагортка. Може бути виконана з оксамиту або матеріалу сукні. Прикраси — це нашиті паєтки.



Форму можна дістати у величині I. і II.

Виміри для величини	I.	II.
Об'єм горішній	85	90
Об'єм бедер	94	98

Потрібно матеріалу поодинокі ширини 2 м.

Як шити накидку?

1. Зішити вшитки на переді.
2. Зішити боки й рамена.
3. Зішити вшитку в рукаві.
4. Зішити вшитки на горі рукава, розпрасувати.
5. Довкруги викінчити накидку з лівої сторони скісною листвою.
6. Викінчити долину рукава.
7. Прифастригувати й пришити рукави.

ЩО НОВОГО В ЧОЛОВІЧІЙ МОДІ?

Великих змін нема. Але невеличкі новинки всеж таки є і добрий знавець моди зуміє відрізнити нову річ від старої.

Отже популярна маринарка зперед кількох літ дуже різнилась від цього-річної. Її трохи довша, менше втята, все ще широка вгорі. Рамена все ще поширені, але без пересадки. Вилоти довші й ширші. Застібуються на два гудзики. Рукави не широкі, але щоб не путали рухів, плечі скроєні широко, так, що модна маринарка має в половині плечей м'яку складку.

Окрім однорядових маринарок носять також дворядові. Оці два ряди гудзиків перекинулись навіть на смокінги, але на думку фахівців цей ухил моди довго не вдержиться.

Які кольори модні? Передовсім брунатні відтінки аж до чорного. Взори є різні, залежно від того, на що при-

значене вбрання. Смуги й крати лишуються, але окрім них є ще точки й скісні лінії.

А спортивне вбрання? Знаємо, що воно дуже поширилося в останньому часі. Навіть панове, що ніякого спорту не управляють, звичайно мають у запасі спортивне вбрання. Матеріал на ці вбрання повинен бути практичний, відповідний на дощ і негоду. Фасон спортивних убранных є різний. Деякі мають виразно спортивний характер, себто короткі штани й маринарку, інші знов при довгих штанах і звичайній маринарці мають лише наложені кишені, що надають їм трохи спортивного вигляду.

Зимові плащі тепер напів спортивні. Модні в яскравих веселих кольорах, з перевагою брунатної й зеленуватої. Хоча війни в нас немає, але подих її чуємо й достовірно до того хочби в відтінках чоловічого вбрання.

Модні дрібниці

До попудневих суконок і блузок уживають елегантні спряжок у формі овочів. І так бачимо грушки, яблука, вишні, сливки — очевидно поменшені, але в природних кольорах.

Спортові светри та блузки закінчуються на гудзики з дерева, або шкіри, що мають форму самоходних коліс, чи футбольного м'яча.



Темні попудневі сукні прикрашаємо яскравим, контрастним матеріалом, часто у двох кольорах. Приміром: до чорної суконок даємо шарфу з червоного й зеленого оксамиту, велюру. Ті ясні, веселі кольори дуже гарно розяснюють темні туалети.



Вечірня сукня з тюлю на споді з сріблястої тафти. На цьому аплікації з оксамиту. Оксамитні рукави. Виконано в роботі О. Остаповичевої, Львів. (Власниця п. К. Гвоздецька).



До костюмів і спортових плащів носимо цієї зими гачковані шалики, або хустки-апашки. Вони є зроблені з вовни — тому знаменито хоронять шню перед холодом. На шалики вибираємо гарні, свіжі кольори. Апашка буде оригінальна й елегантна, коли її зробимо з в'язаного шалівниці.



Вечірні сукні прикрашають найрадше флітрами. Бачимо такі лискучі жаботи, комірки, рожі, а навіть беріг сніднички прикрашаються ними. Флітри нашиваються на грубий тюль.



Улюбленою прикрасою вечірніх суконок є квіти. Вони є стилізовані, або зовсім вірно наслідують правдиві. Новинкою є прибрання волосся квітами й в'язкою, що легким серпанком закриває ціле лице.



Вечірні сукні в цьому карнавалі будуть мати великі вирізи коло шиї. Майже всі моделі тих суконок є без рукавів. Дуже часто комбінується сукню з двох кольорів.



П. І. Шухевич у чорній вечірній сукні з робітні О. Остаповичевої у Львові. Зпереду спряжка в виді великої квітки з посрібленої шкіри.



До вечірніх суконок носить довгі, дуже пишні плащі. Вони є або з того самого матеріалу й мають таку саму краску як сукня, або є контрастні. Пр. до білої сукні — чорний плащ.



Дуже модним і ефектним прибранням вечірніх суконок є ляма. З неї робиться шарфи, паски, комірки, жаботи, рожечки, а навіть цілі пелеринки.



Наймодніші матеріали — це перетикані або гачковані золотом, чи іншими, живими кольорами. Взагалі дуже модне є все зроблене ручно, так що кожна жінка може багато й дешево зробити собі сама.

НА КАРНАВАЛ

одягнетесь

найкраще

в робітні

**ОСИП
ОСТАПОВИЧЕВОЇ**

ЛЬВІВ,

вул. Малецького 10. II. п.

*Просимо оглянути моделі
на світлинах!*



Полтавський галт.

Ч. 1. Пополуднева сукня з тонкої вовни. Сукня брунатна, вставка зпереду й приділ спідниці темнолісовий. Передні поли сукні прикрашені згори вниз полтавським галтом. Може бути взір вгорі квіточками від краю, або мотив, що нарисований вдоліні. Галтувати красками: хх цегляста, оо жовта, біла зелена, контури брунатні.

Ч. 2. Вовняна суконка з гуціль-

ською вишивкою. Матеріал на суконку цеглястої краски. Зпереду приміщений густий космацький взір у красках: червоній, жовтій, помаранчевій і зеленій. На раменах взір оригінально розгалужується.

Ч. 3. Елегантна сукня, комбінована з чорного й білого шовку. На білому тлі станичка й рукавів чорна вишивка. Взір гроба добирати прозорчастий, щоб не

вразав важко. Найкраще годяться до цього сокальські мотиви.

Ч. 4. Гранатова суконка гладкого крою. Вся її прикраса в делікатній буковинській вишивці, що приміщена на широкому білому комірі й маншетах. Взір можна замовити. Хто хоче, може вишити його також і на поясі, але гладші пані повинні вистерігатися цього, бо воно поширює постать.

ТАСЬМИ ДО БІЛЛЯ

І УДЗИКИ ДО БІЛЛЯ

ГҀМКИ

НАПЕРСТКИ

купуйте в крамниці „У. Н. М.“, Львів, вул. Косцюшка 1



Вишивка пополюдні.

Ч. 1. Болеркова сукня з темнозеленого рипсу. На стрункій постаті дуже гарно виглядає гаптоване болерко. Воно прикрашене в рогах мотивом, що нарисований вгорі. На раменах є подібна широка вишивка. Взір можна замовити. Вишиваємо його цеглястою краскою, контури брунатні.

Ч. 2. Ржава вовняна сукня плащового крою. Перід із ясноліскової вовни лямає поли суконки. На рубцях призначена зубчаста вишивка ржавої краски. Те саме й на рукавах.

Ч. 3. Касакова сукня з чорного жерсей. Комір, манжети і край касака прикрашений взором із кораликів, що на-

рисований в долині. Краски кораликів: — червона, ланцюшок золотий.

Ч. 4. Комбінована сукня з темного й ясного матеріалу. Модель надається до перерібок. Ясне тло станика й рукавів прикрашене косичкою в красці темного споду.

Волічка у великому виборі в крамниці У.Н.М. вул.Косцюшка 1



Вишивка увечорі.

Ч. 1. Вечірній костюм із важкого шовку волошкової краски. Жакетик на вилогах і спідниця прикрашені аплікаціями з темно-червоної шкіри. Контури обведені золотом. Взір квітки вдоліні.

Ч. 2. Вечірна сукня з тупо-блакитного шовку. Вся її прикраса, це широкі паси вишивки, що перетинають ціле поле суконки. Взір, що вгорі, може бути вишиваний на самому матеріалі. Краски: хх рожева, . . срібна. В поясі чорна оксамитка і китиця рожевих квітів.

Ч. 3. Елегантна вечірна сукня з вишневого шовку. Вишивка виконана вишневим і помаранчевим.

(Докінчення з ст. 7).

під рукою. Лишаємо собі тільки те, чого найбільше вживаємо в кухонній роботі.

В цій кухні можуть заходити зміни відповідно до того, де збудована хата, в місті, чи на селі. Тому ми не взяли під увагу нпр. крану з біжучою водою. Якщо кран знаходиться в дуже видному місці, його можна заховати під полличкою з заслоною, або в шафі, у виді замкнутого мисника.

Може дехто з наших читачок, що дуже любується у вишивках, здивується, чому тут ніде їх не приміщено. Вишивки звичайно є

на ясному полотні, тому в кухні, де за роботою важко вважати на такі речі, вишивка є дійсно дуже непрактична. Але якщо хто вже дуже хоче мати і в кухні вишивку, тоді найкраще місце для неї є столик у заглибині, — його можна прикрити вишивкою, чи якоюсь відповідною тканиною, а декоративний ефект ще підкреслити дзбанком чи мискою.

Слід згадати, що всі предмети повинні бути як найпростіші, з незначним тільки різьбленим орнаментом, або взагалі без нього, щоб їх було вигідно шурувати.



Все ще довгі сукні.

Ч. 1. Вечірна сукня з чорного важкого шовку. Вся її краса, це взір, що вгорі, нашитий кораликами. Примінені двічі білі вирізи ший та на підолі суконки. Класи: — — волошкова, х х коральова.

Ч. 2. Вечірна гарсонка з сатену. Блузка прикрашена циганською доріжкою в темнішіх класі.

Ч. 3. Болеркова сукня з оксамиту. Болерко є прикрашене взором, що в долинці. Може бути нашитий кораликами, або вишитий хрестиками.

Знагоди Різдвяних Свят прикрашаємо нашу хату вазами з рослинами. Вказівки в книжці Олени Бережницької - Будзової.

■ КВІТИ, ПРИКРАСА НАШИХ ВІКОН І БАЛЬКОНІВ . . .

Коштує 1' — зл.,

з пересилкою 1'20 зл.

ДРІБНА ГАЛЯНТЕРІЯ:

гудзики,
наперстки,
голки
шпильки,
центиметри,
фастрига,

у крамниці „У.Н.М.“
Львів, вул. Костюшки ч. 1.

Свята в кухні

Підготовавшись до печива треба пам'ятати:

1. Уложити собі плян печива, що його думаємо спекти на свята. Упорядкувати, як думаємо його робити по собі. Прочитати наперед докладно всі приписи й винотувати, яких продуктів нам потрібно.

2. Провірити все знаряддя, особливо те, що його зрідка вживаємо. А то в останній хвилині завважимо, що млинок не меле орехів, або що тортівниця але відчиняється.

3. Добір харчів. Треба пам'ятати, що тільки першорядні продукти дадуть добре печиво. Не забути також, що такі знаходяться в „Нар. Торговлі“, „Центро-союзи“ й „Маслосоюзи“. Взагалі пригадуємо всім українським господарям, що перед цими святами не сміє ніодни со-тик піти в чужі руки!

4. Мірити продукти треба дуже докладно. „На око“ може спуститись лише дуже вправна господиня, що вже багато разів виконувала те печиво. Муку важити вже пересіяну. Ложки й склянки наповняти без чубів.

5. Піч чи руру треба дуже добре знати. Найкраще її наперед випробувати й відповідно огріти.

Коли солодощі й печиво вже готове, забираємося до ладження святої вечери. Страви підбирати так, щоб їх можна було, приправивши відповідно, подати й першого дня свят до обіду.

Засадиці страви на святу вечерю, це борщ із вушками, риба, узвар і кути. Стравоспис можна збагачувати, або у прощувати відповідно до того, як нас на те стати. Окрім того дуже смачні й практичні є голубці, тому, що можуть послужити нам ще другого дня. Так само добре до риби зладити французьку салату. Половину її приправити з яблуком на святу вечерю, а половину лишити на другий день і доповнити рештками з шинки. Взагалі стараємося першого дня подати такий обід, щоб господиня й помішниця не крутились занадто коло кухні й могли свобідно піти до церкви. Отже може бути згадана салата, борщ або росіл із паштетиками, що лишилися з учора, голубці з грибовою або помідоровою підливою, замість лакоминки торт, початий учора. На десерт гарні овочі.

Пополудне першого дня присвячене на відвідини близьких своїх і знайомих. Подаємо тоді солодкий підвечірок, з коли хочемо гостей затримати довше, тоді салатку французьку, або канпки. Висаджування кількох страв по полудні не лише не в добром тоні, але й доводить, з огляду на потребу кількох візит до переїдження і шлунокових неадаптацій. Поволі виходить із моди.

АРОМАТИЧНІ ОЛІЙКИ „ПЛАСТУ“

з запахом румовим

цитринином

рожаним

ананасовим

ванілевим



ЦЕ НАЙКРАЩИЙ ДОДАТОК
ДО ПЕЧИВА.



Оселедці з цибулькою.

Потрібно: 1 молодий оселедець, 1 яблуко, 1 цибуля, 1 цитрина, 2 дека оливи.

Вимочити молодшого оселедця в зимній воді 24 год., змінюючи воду кілька разів. Ще краще намочити його в холоді. Вийняти молочко, посікти дрібно, додати січене яблуко й цибулю, до смаку цитрининого соку, і уложити це все на тарілці. З оселедця обібрати шкіру, відтяти голову, розтяти на половину через хребет, вийняти старанно ості, обложити обома половинками січеного м'ясу і скропити їх цитриною й оливою.

Короп по королівськи.

1¼ кг короп, 50 дека мішаної ярини, 25 дека печериць, 3 дека цибулі, 3 дека масла, 3 дека муки, молока, 1 жовток, сіль.

1. Справити рибу.

2. Приготовити смак із ярини.

3. Печериці почистити, підсушити, коли м'які, зробити білу запражку, зправити.

4. Рибу начинити печерицями, дусити в смаку, під кінець додати печериць.

5. Виложити на полумисок, залати підливою.

Щупак запіканий із гороховиною.

Потрібно: 1 кг риби, 10 дека моркви, 10 дека салери, 5 дека петрушки, 2 ложки помідорових повил, 3 дека швейцарського сира, 6 дека масла.

Почистити рибу, переполювати її здовж, відділити м'ясо від остей, посолити й лишити так на 2 години. Уложити рибу в ринці, прикрити гороховиною, покранною в пластинки, зверху полатити помідоровим повилом, і дати кілька куснів свіжого масла. Пекти в середній гарячій рурі около 45 хвилин, підливаючи часто зинною водою, щоб утворилось більше підливи. Коли гороховина зм'якне й риба вже готова, посипати її тертим сиром, запекти ще 10 хвилин і видати.

Щупак із макараном.

Потрібно: 1 кг риби, 15 дека макарану, 8 дека масла, 3 дека швейцарського сира, 10 дека вудженого бочку, склянка росолу з риби, 2-дека муки, 1 сире жовтко, сіль.

Почистити щупака і поділити на дві частини. Відділити м'ясо від остей, посолити й лишити на дві години. Потім покроїти бочок на вузькі пасочки й нашинкувати ним щупака. Покроїти щупака на малі кусні, зрумянити з обох сторін на товщі, влати кілька ложок рибного росолу, (виварити його з голови й остей), душити 15 хвилин. Окремо зварили макаран. У ринці укладати верствами макаран і рибу. З муки й масла (4 дека) зладити запражку, розвести росолом із риби, всипати ложку тертого сира, затягнути жовтком, посолити, полатити ним рибу. Зверху посипати тертим сиром, і вложити на чверть години до гарячої рури.

Бези.

Потрібно: 1 склянка густої сметанки, 60 дека муки, 20 дека цукру, 20 дека

меду, 2 яйця, 2 ложочки води, півтора ложочки циннамону, гвоздики.

Пересіяти муку, розпустити мід і цукор і легко зарум'янити. Вистудити. Дати туди соду і приправи й вимішати. Тепер влати до муки мід і мішаючи додати яйця і сметанку. Замісити тісто, що повинно бути таке густе, як на класки. В разі потреби додати муки, або води. Розтяти на грубість 1 см. і викроювати круглі медівнички. Вимастити бляху товщом, посипати мукою і пекти бези на ясно-брунатну краску в середній гарячій печі. Коли вистигнуть, покрити склицею.

Склиця.

Потрібно 30 дека рафінованого цукру, чверть склянки води, сок із цитрини.

Заварити цукор із водою, мішаючи. Коли з ложки почне тягнутися нитка, вилати до глиняної миски і втирати скоро, аж збіліє. Скропити соком із цитрини, окремо додати тертої цитрининої шкірки, втерти і люкувати. Частину можна змішати з чеколодою, розігрівши її над паром. Частину можна закрасити соком із буряків на рожево.

Солодощі на ялинку.

Барабошки. Можна вжити на це рештків бішкота, або з якогось невдалого тортового пляска. Поломити на кусинки, скропити овочевим соком, уформувати кульки на взір бараболі. Окремо змолоти орехів, запарити сметанкою і обліпити цим барабошки. Тепер обтачати в тертій чеколаді й уформувати на взір бараболі.

Чеколадовий торт крихкий.

Потрібно: 18 дека масла, 18 дека цукру, 20 дека муки, чарка руму, 5 яєць. На начинку: 10 дека цукру, 20 дека чеколادی, 3 жовтка, пів склянки сметанки, 25 дека морелевої мармеляди. Склиця румова.

Втерти в мисці масло на піну, додати цукру й жовтка, потім додати руму, вкінці змішати з білками, що вбиті на сніг. Спекти з того тіста два кружки і переложити начинкою. На крем розкочити жовтка в сметанці, додати цукру й тертої чеколادی, а потім вбивати на кухні, аж згусне і начинити тим торт. Окремо розварити в ринці мармеляду, помастити нею торт зверху і з боків і полатити румовою склицею.

Макаріти з орехів.

Потрібно: склянка меду, 12 дека цукру, 25 дека орехів.

Заварити мід із цукром-мучкою, щоб легко зарум'янився. Всипати січених орехів, хвилину присмажувати, а потім виложити на вогуку стільницю. Розтяти валком і кроїти на рівні кістки.

Добрий медівник.

Потрібно: 4 яйці, 14 дека цукру, склянка меду, склянка молока, мала ложочка соди, 1 деко амоніакальної соди (можна дістати в аптеці), пів кг. муки, коріння.

Втерти добре яйця з цукром, додати повну ложочку коріння. Розпустити соду й амоніакальну сіль у молоці, влати по трохи до яєць. Вкінці додати муку й мід, вибити добре, виложити на вимашену бляху й пекти годину в рурі. Можна додати орехів, родзинок і мигдалів (разом 8 дека).

ЧОТИРОКУТНИКУ

смерті

Великий шмат часу ділить нас від повстання нашої Держави. Двадцять літ добігає цього року. Який це короткий, а всеж таки довгий час!

Багато з нас пам'ятає ці часи, переживало їх із радісним, а потім болючим серцем. Та похід років віддаляє нас від того й прикриває події серпанком забуття.

А між тим виросло нове покоління, активне вже в громадській роботі, що знає цей час тільки зо слуху. Не все вірно являється їм оце недавно минуле.

З одної й другої причини треба нам вглибитись у нього. Вже не має в нас зневіри перших часів, але й гіркості дальших. Вглиблюємось у той час, щоб його **пізнати** і з нього дечого **навчитись**.

Зокрема цікавить нас роля жінки в наших визвольних змаганнях. Дарма, чи це була розвідниця, канцелярійна сила чи сестра милосердя. Її участь все була активна й не без значіння. Цікаву низку постатей змалював полковник Михайло Серeda в останніх числах Літопису Червоної Калини. Та це погляди сторонньої людини на жіночі постаті того часу. Куди цікавіше було б подати спомини самих учасниць!

Саме це й хочемо почати тепер. Дневник Людмили Бурачинської, що його починаємо, це документ того часу. Він не тільки передає переживання авторки, але натує день по дню всі подробиці тодішнього життя. В ньому знайдемо атмосферу тих бурливих днів.

Авторка спогадів — чужинка, хоч її прізвище українське. Вона з ряду чужинців, що завдяки обставинам підсилали в великій мірі ряди нашої армії й нераз записали себе як найкраще в визвольній історії. Правда, немає в цьому дневнику теплоти почувань, що ми її чекали б від очевидця-українки. Та зате є об'єктивність чужинки й точність німкени. А це тепер, робить її дневник ще більш автентичним.

Людмила Бурачинська походить із старої віденської родини Коиреців. Виховання й освіту побирали в австрійській столиці. Тут познайомилась вона й покохала молодого лікаря-українця, д-ра Андрія Бурачинського. Вже заміжною доповнила свою освіту на віденському університеті, здаючи іспит на вчительку французької й англійської мови. На початку великої війни, коли її мужа покликано на фронт, зайнялась організуванням сестер милосердя. Під її проводом працювали сестри в військовому шпиталі в Чернівцях, де зустріла її російська інвазія. Перетривавши її як сестра австрійського Червоного Хреста, шойно пізніше виїхала до Відня. Тут ввійшла зараз же у громадянську роботу. Центральна Організація Католицьких Жінок притягнула її до виділу, в Т-ві Католицьких Сестер Милосердя головувала. Зорганізувала кілька курсів для жінок і дівчат, провадила пораду вибору звання для жіночої молоді.

Розвал Австрії застав її у Відні. Коли її муж на перший поклик української влади поспішив до Станиславова, не могла вона товаришити йому через хвору й немичну матір, що задержувала її у Відні. Та незабаром вибирається й вона в Україну, щоб поруч із чоловіком віддатись санітарній роботі. Оцей відтинок її споминів найцікавіший. Пізнаємо обставини українських шпиталів, буденщину армії, що повинна бути упорядкована, інакше все розкладає. Пізнаємо нещасний придніпрянсько-придністрянський дуалізм, що поглибився ще у „чотирикутнику смерті“. Читаємо про долю галичан у большевицькому полоні, що й там ішли „на перший вогонь“...

Як сказано, спомини це не ретроспективні. Немає в них „а якби“, „а чому“, що ними переповнені пізніші міркування учасників. Тут відзеркалюються факти, слова, завваги, що діялись у тому часі. І як такі будемо їх сприймати.



Людмила Бурачинська у вибранні австрійської сестри Червоного Хреста.

Людмила Бурачинська.

З МОГО ДНЕВНИКА

13. січня 1919. Сьогодні ввечері провела я свого чоловіка на Ostbahnhof; бадьорий і повний надії відіхав він до Рідного Краю. Посол ЗУНР Микола Василько був на двірці і відвіз мене опісля на південний дворець, бо ми з мамою мешкаємо в Mödling-у. Посол Василько є доброї думки й сказав: „так, як я переконаний, що Чернівці лишаться під румунами, так напевне Львів буде столицею З. У.“. Але це напевне не піде так легко. Турбуватисьму за свого мужа, та на щастя не грозить нам довга розлука. Є надія, що в березні, як тільки погода покращає, виберемось із мамою до Станиславова.

4. лютого. Перша вістка із Станиславова: Андрій має там влаштувати лічницю для венерично

хворих і лишиться там кілька місяців. З кінцем цього місяця передам місце предсідниці Католицьких Сестер Милосердя баронів Шель. Заводовий відділ організації Католицьких Жінок перейняла майорова Корніц. Ладжуся до від'їзду.

20. лютого. Вже два тижні немає вістки від чоловіка. Журюся дуже, нехай його Бог береже! Коли перебував щасливо довгу світову війну, весь час на фронті, то Бог збереже його тепер в боротьбі за Батьківщину! Та ж це лиш може кілька місяців тривати!

22. лютого. Полковник Варивода звернувся до мене від ЗУНР з проханням післати йому сестер Червоного Хреста. Стараюсь вибрати йому найкращі сили, що є в нашому товаристві. Сестрою, що їде до Станиславова, передала я листа до свого мужа.

16. березня. Їджу щодня до Відня, щоб довідатись чогось у посольстві. Василько радить мені на всякий випадок не ліквідувати помешкання.

19. березня. Сестер Червоного Хреста приймає тепер ген. лікар Окуневський. Я обговорювала цю справу в управі Червоного Хреста. Граф Тун сказав мені, що на його думку було б тепер корисно зголосити зах. український Червоний Хрест у Женеві. Як довго він там непризнаний, треба сказати кожній сестрі, що їде до Галичини на власну відповідальність. Бо австрійський Червоний Хрест не може перейняти звичайних заporук. Збірна станиця приймає ще сестер, хоча в останніх днях нікого не відослано.

Ціла справа, здається незорганізована як слід і на різні питання, на жаль, не можу дати рішучої відповіді. Як тільки приїду до Станиславова, постараюсь зібрати всіх сестер в одно; до того часу чей уже буде зголошений З. У. Червоний Хрест у Женеві. До того всего не можу передати ще Т-ва Сестер Милосердя. Мушу почекати з тим аж до посвячення приюту, що повстав з моєї ініціативи. Зрештою ми вповні готові до від'їзду.

21. березня. Вкінці маю вістку. Радник Каранович вернувся зо Станиславова. Не привіз листа, але бачився з моїм чоловіком. Він тепер при Держ. Секретаріаті в Станиславові санітарним військовим шефом. Каранович радить нам їхати з ним та іншими урядовцями, що незабаром вибираються на працю в ЗУ.

24. березня. 9. квітня їдемо.

28. березня. Від'їзд відложений, кажуть через комуністичний переворот на Угорщині. Учасники кажуть „чекаймо“. Знов непевність. Коби ми вже раз були в Станиславові, все інше дурниця. Б. міністр здоров'я проф. Горбачевський хоче пробувати перебитись до Станиславова, обіцяв взяти з собою мого листа.

30. березня. Горбачевський не їде, дорога надто небезпечна. З початком квітня нарешті загальні збори Т-ва Сестер Милосердя, тоді зможу його передати. Помешкання моє зліквідоване, ми з мамою мешкаємо в готелі. З собою взяли тільки найконечніші речі, так що ми кожної хвили готові в дорогу.

11. квітня. Не маю вже більше мами! Про це горе важко писати. Те, що я втратила, може зрозуміти тільки той, хто знав мою маму і тільки той може знати, чим вона була мені. Найбільший біль свого життя я перенесла саміська. Ніякої вістки від Андрія. Сьогодні були похорони, а ввечері відійшов той довго очікуваний поїзд через Будапешт до Станиславова. Важко було мені зібратись у дорогу в моєму горю. Кажуть, що за тиждень буде знов нагода відїхати до Станиславова.

15. квітня. Від Андрія ні стрічки. Чи я втратила їх обоїх, і матір і мужа?

20. квітня. Сьогодні була я у п. К., що передала мені листа від Андрія. Він не знає ще нічого про наше нещастя і пише, щоб я їхала санітарним поїздом, що введовзі має відїйти з Відня. Посилає мені свій підручник для переносників ранених, переведений на українське. Я маю передати його книгарні Шафаржа до друку, а коректу має перевести др. Окуневський. Дальше дає мені чоловік листу інструментів, що йому треба закупити. У Станиславові велика недостача лікарського знаряддя. Пише, що другого листа вислав д-ру Окуневському, як також начерк забезпечення інвалідів. Др. Окуневський просив мене свого часу простудіювати улаження для інвалідів, яких я ще не знала. То ж я-вдоволена, що маю тепер заняття, яке відверне мене від моїх настирливих думок. Ходжу по різних установах і роблю для Андрія витяги. Щось із того придається й напевне в Україні.

4. травня. З дня на день потішають мене щодо від'їзду до Станиславова. Я мешкаю тепер у при-

юті Католицьких Сестер. Тут я не така самотня, як була б у якомусь готелі, а окружена знайомими людьми. Завжди є якась робота для сестер, це відвертає думки від мого горя.

Для сестер милосердя влаштовано тепер курс соціальної опіки. Держ. секретар др. Карп обіцяв мені, що може прийняти дві українки, розуміється за зворотом коштів на їх харч. Сестри мали бути приміщені в Захисті на кошт Держ. Уряду. Тому, що вишкіл сестер у тому напрямку був би дуже цінний для майбутньої праці в Україні, внесла я два дотичні прохання до укр. посольства. Др. Окуневський є противний тому. Каже, що тепер, коли не можна купити літака для армії, треба щадити кожним сотиком. Сестер суспільної опіки можна буде й пізніше вишколити. Може воно й правда. Тільки шкода доброї нагоди. Так добре зорганізований курс для б. сестер милосердя не знайдеться вже так легко другий раз. А у Відні мусять бути українські жінки й дівчата, що хвилево не можуть вернутись до Галичини. Ім дав би цей курс нагоду для дуже цінного вишколу на пізніше.

10. травня. Даремне шукаю подучення з Галичиною. Всіх, що приїжджають звідтіля, відвідую. Вчора мала я нагоду говорити в посольстві з угорським комуністом Пінтером. Він намовляв мене поїхати до Будапешту, до полк. Штромфельда і його жінки. (Штромфельд був аж до розвалу Австрії шефом ген. штабу 26. корпусу, де мій чоловік був санітарним шефом). Полковник Штромфельд, що вступив на службу до комуністів, розвідувався у Пінтера про нас. Він обіцяє мені уможливити переїзд до Будапешту, а звідти могла б я при найближчій нагоді поїхати до Станиславова, коли не можна інакше, то літаком. Але це все здається мені надто очайдушне. Окрім того Пінтер пропонував мені харчуватись у менажі угорського посольства і наколи б я потребувала грошей на дорогу, то й вони будуть до диспозиції. Я відмовилась. Пінтер пояснював мені, що галицькі українці на жаль не хочуть зрозуміти, що одиницями спасенням для них це сполука з комуністами. Коли ЗУР заключила б союз із більшовиками, то Галичину очистила б у найкоротшій часі від поляків.

(Далі буде).

Романтика радіоприймачів

Кожна епоха має свою романтику. Ось середньовіччя з романтичними трубадурами, що співали під балконами дами свого серця. Уявляєте собі таку сцену? На небі місяць, як млинове коло, або такий з профілю кокетливий — на балконі дама з буфястими рукавами (час до часу романтично зідхне), а в долині „він“, із рукою на серці, виводить зворушливі трелі. Або інша сцена — в вузьких готичських еркерах гаптують дами тонким шовком та час до часу визирають вікном, чи не йдуть їхні мужі-лицарі з далекої виправи. А на низеньких стільцях співаки пригравують на лютні та співають свої пісні. Це в середньовіччі. А у нашу давнину? Бандуристи оточені дівчатами, сизоволосі кобзарі з заслуханими козаками.

А тепер, думаєте, годі уявити собі таку ідилічну сцену. У нас, тепер тільки поспіх, рух, гармідер, техніка й винаходи й на якунебудь романтику нема ні місця, ні часу. Навіть як слухаєте музику, то в ясно освітленій салі, за добре заплачені гроші, на тислі означених місцях. Безперечно це мистецтво, краса, але з романтики тут ні сліду.

А власне, що є романтика й у нас. Ви цікаві? Не уявляєте собі? Ось сцена, чи дуже різна від середньовіччя? Уявіть собі модерний, глибокий фотель, біля модерного, широкого вікна. На фотелі модерна жінка, плете модерна свитер і час до часу визирає через вікно (модерне), чи не йде її муж з каварні (навізуючи до каварнянських двобоїв — неначе модерна лицар з виправи). А притім слухає вона вправді не лютні, але модерна радіа. А цілість — чи не повна романтика в модерному стилі?

Або кажім замість сцени з бандуристом. Меблі попід стіну, запросити гостей, покрутити радієві гузички — і готова ідилія — щось, як радієва то-лока.

Бо кожна епоха має свою романтику. Як це вам ще замальований доказ, то я можу списати цілий том із картинами модерної романтики. Приміром ви, фотель, усі світла згашені, жевріють тільки лампи радіоприймача й тиха, відповідно нарегульована музика товаришить вашім мріям. Або... але годі, думаю, що тих примірів досить. В кожному разі мені це вистачило і я в погоні за модерною романтикою рішила купити собі радіоприймач. Який, це навіть не треба казати — звісно український, отже ясно, що в „Ергоні“. Впроді до купна не вистане охоти й навіть рішення, треба ще чогось, а в мене ще підвишки не було. Але думаю собі, піду, подивлюсь, огляну, но а головне спитаю, чи можна на рати. Ергон недалеко, при ул. Сикстуській ч. 48, отже йду.

При тім підшиваюсь під ролю репортера. Бо то знаєте якось ніяково так приватно випитувати когось. А репор-

терові — то навіть про ціни „випадає“ питати, не купуючи. Отже — поважна й відважна міна — і йду.

Вирібив радіоприймачів „Ергон“. Так правду сказавши, я є майже заскочена. Бо я думала, що наш промисл це: двоє робітників, які є рівночасно урядовцями, кількох директорів, а те все в одній кімнатці. А „Ергон“ — 15 робітників, які цілий час мають стільки праці, що не встигають за замовленнями. Думаю собі, певно купують готові складові частини й тільки змонтувуют. Та де там! Виробляють майже все самі на власній токарні і т. п. Не імпонує це вам? Бо мені заімпонувало. А поділ праці — як у наймодернішій фабриці.

Хочу знати докладно, що саме виробляє „Ергон“, т. зв. які радіоприймачі. Не вимагайте тільки від мене, щоб я вам описала ці радіоприймачі з технічної точки погляду. Не вимагайте бо... я з фізики все мала кепську поту. Яку саме, теж не скажу. В кожному разі „дуже добре“ не „стояло“ з фізики на сві-



доцтві й тому я скажу тільки з точки погляду слухача, що „Ергон“ виробляє чотири типи радіоприймачів. Мене з огляду на ціну зацікавив т. зв. „Народний“. Уявіть собі, що не тільки мене, бо як каже п. інж. Раковський, у Німеччині такий тип радіоприймача розійшовся у кількості 2,000,000 (словами два мільйони). Уявляєте собі? Другий тип для більш вибагливих слухачів, це „Гетьман“, а вже найкращі два, це оба „Велети“. Чотири типи радіоприймачів



ПОВІДОМЛЯЄМО,

що по поверненні з заграниці запасли ми наш
сальон у найновішій креації корсетів,
корсетів і нагрудників

**Ф-МА ПІЗЕН,
ЛВІВ,**

Приймаємо тальони С. О. Т.

часово в ПАСАЖІ МІКОЛЯША

Найкращу якість:

білля

панчіх

скарпноток



Найновіші взори:

шаликів

краваток

хустинок

по найдешевших цінах дістанете

В кооп. „БАЗАР“ у Львові Руська ч. 8.

Кожна досвідчена хозяйка знає, що тільки

ПЕРШОЯКІСНЕ МАСЛО

МАСЛО СОЮЗУ

забезпечує печиву й тісточкам знаменитий смак

достосовані до всяких можливостей і смаку покупців. Одним словом кожний з нас найде для себе щось відповідне. І я теж найшла собі на біду, бо тепер сниться мені по ночах радіоприймач Супер „Велет“, що пригравав мені й моїм гостям підчас Різдва. А над раном „Гетьман“ бється з „Народним“ — хто ліпший. Прийдеться хіба зректися нового плаща через цього „Велета“, що не дає мені спати. Ось тобї модерна романтика.

У.

святоточні **НЕСПОДІВАНКИ**

ТЕКСТИЛЬНА ГУРТІВНЯ

ВОВНИ,
ШОВКИ,
ПОЛОТНА



Всім за гроші тяжко кині,
Мов за воду на пустині.
І тому не стид, а жаж,
Що як щось купити маєм
Десять разів обертаєм
Золотого у руках

Пані! Княжко! Королево!
Хочеш модно і дешево
Убиратися щодня:
Потрудись на львівський Ринок
Тридцять число будинок
Де Текстильна Гуртівня!

ТЕКСТИЛЬНА
ГУРТІВНЯ
У ЛЬВОВІ, РИНОК 30
біля Бачевського і Трусту

Добре печиво
гарантує

„АРОЗА“

ПОРОШКИ
ДО ПЕЧИВА



МІКА

Капелюхи,
рукавички
квіти,

Львів, вул. Пекарська 1а.

Кооперативна фабрика домішок до кави

„СУСПІЛЬНИЙ ПРОМИСЛ“

у власній фабриці Львів XXIV., вул. Жовківська 188.

Поручає, знану вже з добірної якості цикорію
„ЛУНА“, солодову каву „ЛУНА“,
підмінку кави „ПРАЖІНЬ“.
Знамениті в смаку поживні, дешеві.

„ХРОМ“,

Львів, вул. Руська 20.,

ТЕЛЕФОН 271-83

поручає по найдешевших цінах

футра жіночі і чоловічі

— та —

всякого роду футряні шкірки,
як також **перекласовує**
і перероблює уживані футра
за найновішими моделями.

Фабрика хемічних виробів

О. Левицька і С-ка

Львів, Кордецького 51

поручає власні вироби найкращої якості:

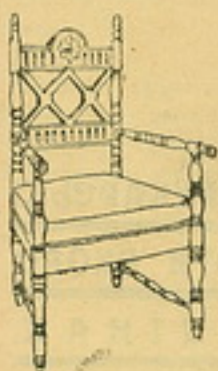
Пасту до взуття „Елегант“ терпентинову • Пасту до взуття „Елегант“ воскову • Пасту до підлоги „Французька маса“ • Віск комбінований до підлоги • васеліну до шкіри • синку до білля помадкову і коронову шварц до чобіт. • віск шевський, • смола шевську.





готують

УКРАЇНСЬКИЙ СТИЛЬ У БУДІВНИЦТВІ
ОБСТАНОВА В ХАТІ
РІЗЬБА ДЛЯ ПРИКРАС



Вол. Січинський:

УКРАЇНСЬКЕ ДЕРЕВНЕ
БУДІВНИЦТВО І РІЗЬБА

Роскішно ілюстроване видання.

Коштує 3.50 зл.
з пересилкою 4.— зл.

Замовляти:

„НОВА ХАТА“, Львів, вул. Ходкевича 9.



Останні
карнавалові
новини

в шовках,
лямах, лямових бродатах і мереживі
в величезному виборі у фірми

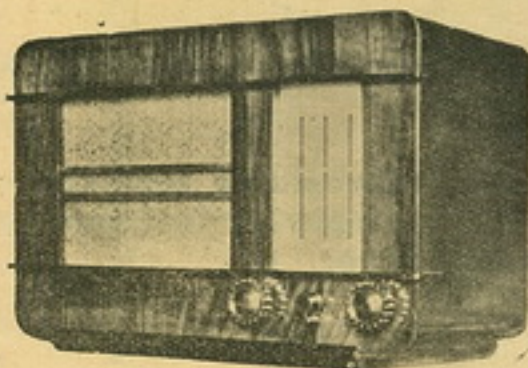
АДОЛЬФ АВЕРБАХ
Львів, Ринок ч. 20.



Вживайте
поршків
до прання

„АТМО“

дешеві
й успішні



Святочні
**РАДІО-
ПЕРЕДАЧІ**
Слухаємо всі
приймачами
„ЕРГОН“
Львів, Сикстуська 48
тел. 117-32.

**САМО ПЕРЕ
ВЕСЬ БРУД БЕРЕ**



МИЛО ДО ПРАННЯ
ОКСАНА

ФАМОЗА Львів
Потоцького 58.

ДРУКАРНЯ — і — ПЕРЕПЛЕТНЯ

Наукового Товариства ім. Шевченка
у Львові вул. Чарнецького ч. 26,
телефон 253-57



ВИКОНУЮТЬ ВСІЯКІ ДРУКАРСЬКІ
Й ПЕРЕПЛЕТНИЧІ РОБОТИ СКОРО
І ПО НИЗЬКИХ ЦІНАХ.

ОДИНОКІ УКРАЇНСЬКІ ГРАФІЧНІ ЗАВЕДЕННЯ

ЛЬВІВ, вул. Мілковського ч. 5., телефон 292-97.

„УНІЯ”

ЛІТОГРАФІЯ виконує літографічні друки, колірні образи, афіші, портрети, етикетки, мапи і т. п.

ЦИНКОГРАФІЯ виконує кліші черткові, сіткові одно і більшебарвні.

НИЗОДРУК (Tiefdruck) виконує найновішою технікою величаві образи, афіші, стінні папери, листівки й інше.

Ціни конкурентні. — Виконання першорядне. —

Замовлення з провінції полагоджуються скоро.

Листування.

С. Стратійчук, Фостон. Передплату одержали за 1938 рік, журнал вислав-емо від 1. січня.

Софія Савченкова, Ужгород. Передплату ми одержали, заплачено до кінця листопада 1938. — „Двіночкові“ пере-дали ми 2 зл.

Марія Гаук, Еллов Грік. Передпла-ту за 1938 рік ми одержали. — Журнал вислаємо від 1. січня ц. р.

Олена Поповичева, Стрільче. Пе-редплата заплачена до кінця лютого 1938 р.

Олена Онулякова, Майдан. Перед-плату заплачено до кінця 1937 р.

Стефанія Гринів, Бучач. — Перед-плата вирішана до кінця квітня 1938. в ч. 24. 1937. подано помилково, що до кінця 1937.

Союз Українок, Городенка. Запла-чено до кінця вересня 1937.

Юлія Цеплова, Риманів. Заплачено до кінця березня 1938.

Катря Гарасевич, Бучач. — До кін-ця 1937 р. належить ще 1.60 зл.

Всіх передплатників, що замовили форми ч. 950, 951 і 952 і досі не дістали їх, просимо вибачення. Наприкінці року було в друкарні стільки роботи, що не встигли їх виконати. Вишлемо на днях.

3 клубового життя

Дня 13. грудня ц. р. відбувся в клю-бі „Нової Хати“ відчит п. Н. Зибенко, п. з. „М. Родзевичувна, як письменниця Полісся“.

Якраз тепер святкує Родзевичувна 50-ліття своєї літературної діяльності. Вона написала около 100 томів, але мистецька вагість її творів не є надто ве-лика. З усіх її писань нас, українців, ці-кавить тільки те, що торкається части-ни нашого народу — поліщуки.

Полісся Родзевичувна знає й лю-бить. Сама письменниця родилася й жи-ве на Поліссі. Тому зовсім зрозуміло, що й поліське оточення мусіло впли-нути на її творчість. І якраз ті твори, де змальовує поліську природу й мешкан-ців, є найкращі, мають найбільшу мис-тецьку вагість і є менше штучні, як інші.

Вийми з реферату подамо в най-ближчих числах, тому не будемо його тут переповідати.

В дискусії над рефератом підчерк-нено, що в поляків є ріжний підхід до

справи т. зв. кресів. Одні, як Родзеві-чувна і Косак-Шуцька вважають ті зем-лі за найбільше багатство Польщі. Вона не сміє їх утратити.

Другі, як Івашкевич, що виріс на Україні і полюбив не лише землю, але й український нарід — перестерігає по-ляків. Вони пожалують, що не вважали українців за братів — проти спільного ворога — москаля. („Kiełcyc wsłodn“)

Ір. Г.

**Українська родина не мо-
же обійтись безодиноким
українським родинним
часописом
ілюстрованого щирона-
ціонального тижневика**

„НЕДІЛЯ“

Адреса: Львів, Ринок 5,
тел. 293-83.

Місячна передплата
1 золотий.
Оказові числа даром.

ВЖЕ ВИЙШЛО 4-те ЧИСЛО

**КВАРТАЛЬНИКА ВІСНИКА
ЮРКО ТЮТЮНИК
РЕВОЛЮЦІЙНА СТИХІЯ**

Ціна 1-50 зол. для передплатників
Вісника 0-75 зл.

Замовляти: ВІСНИК,

ЛВІВ, ЧАРНЕЦЬКОГО 26 м. 21
Чековеkonto 500371.

Господарський показ

Останній показ у клубі „Нової Ха-ти“ й „Труду“ мав на програмі дичину й рибу.

Сезон дичини триває від жовтня до лютого. Приладжуємо її в байці, або в формі паштетів. Однак паштети роби-мо всуміш із якимсь іншим товстим мя-сом, тому що м'ясо дичини звичайно ду-же пісне.

П. Гаврих задемонструвала заячий паштет у крижкім тісті. На тісто треба брати стільки масла, скільки муки, по-сікти, додати яйце, вилжити ним тор-тінницю (спід і боки), вилжити вже приладженого мяса на паштет (зваре-ного і змеленого), накрити зверху ті-стом і спекти.

Сам паштет ладити в залежності від того, чи має бути поданий на зимно, чи на гаряче. Гарячий паштет вимагає менше товщу. М'ясо брати звичайно гір-ше, з заяця передні частини. Додати 25 дека впровину від карку, а коли цей паштет має бути зимний, 25 дека солонини, коли гарячий, вистачить 10 дека. Окрім того 40 дека ріжної горо-довини, коріння і внутрешності заяця. Далше одну булку, 2 яйця, сіль і пе-рець. Коли паштет не має довго стояти, можна змолоти й городовину, що вари-лась із мясом.

Окрім того показала п. Гаврих паш-тетик з півфранцузького тіста. Припи-на тісто поданий був попереднього показу.

Щодо риб, то докладну аналізу мяса й спосіб, як пізнавати її свіжість пода-ла п. Гаврих у попередньому числі „Но-вої Хати“. На показі задемонструвала коропа з води.

Рибу, почищену й отворену із голо-вою й хвостом, вложила п. Гаврих до киплячого смаку з яри і коріння. Щоб риба не заломилася, вложила до сере-дини велику почищену моркву. Варила якої чверть години. Підчас того закла-ла на подумиску подовгуватий підклад із м'ятої бараболі. На нього уложила зварену рибу хребтом догори й обложи-ла її з обох боків бруксельською і куль-ками з вареної моркви.

До цієї риби годиться муштардове масло. П. Гаврих заклала його також на очах присутніх: розтопила масло, до-дала муштард й добре вимішала. По-ставила на хвилю на вогонь і подала дуже гаряче.

У зв'язку з рибами обговорила ре-ферентка також оселедці. Задемонстру-вала оселедці в помідоровій підливці. А саме половинки звичайних „смазьців“, наперед вимочених, помстила помід-оровим повилом, звинула й уложила ті-сно в слоїку. Залаяла байцом із оцту й коріння. За три дні можна вживати.

Окрім того обговорила референтка також морські риби, що вже почина-ють собі промощувати дорогу й до нас.

**ЧАСОПИС
ДЛЯ СІЛЬСЬКИХ ГОСПОДИНЬ**

„Жіноча Воля“

ІЛЮСТРОВАНІЙ ДВОТИЖНЕВИК
виходить в Коломиї при вул. Зам-ковій 37 і здобув собі признання широких мас українського, сіль-ського жіноцтва. Річна передплата — тільки 2 зл. —

Майбутнє Вашої дитини

залежить

від її виховання!

В цьому ділі найбільшу поміч дасть Вам україн-ський часопис

„ДЗВІНОЧОК“

Львів, вул. Косцюшка ч. 1а.

